TACHAI

Revista de los Grupos Autogestionados de Konsumo,GAK´s y la Garbancita Ecológica

LA BEAUTÉ

2,50€

Nº 33 - Abril 2012

EST DANS LA RUE

LA BELLEZA ESTÁ EN LA CALLE

HUELGA GENERAL 29 MARZO 2012

TIEMPOS SALVAJES www.tiempossalvajes.org

- ALCOHOL Y CALORIAS
- PSOE Y PP RELANZAN LA INDUSTRIA NUCLEAR
- ¿ALIMENTOS ECOLÓGICOS GLOBALIZADOS? NO, GRACIAS
- CONSUMO RESPONSABLE AGROECOLÓGICO, CUIDADOS Y FEMINISMO
- AUTOGESTIÓN, TIEMPOS Y DESCUENTOS
- STOP DERRIBOS ILEGALES EN CAÑADA

SUMARIO

EDITORIAL.
Pag 3

- Luchas campesinas, transgénicos y consumo responsable agroecológico.

1. INFORMACION ALIMENTARIA.
Pag 4 - 12

1.1. ALIMENTOS Pag 4

- Plantas silvestres comestibles en Madrid-Primavera (II).

1.2. RECETAS Pag 5 - 7

- Habas rehogadas con tofu marinado y algas.
- Ensalada de naranjas con aceitunas.
- Bizcocho “garbancita”.

1.3. PILDORAS SALUDABLES Pag 8

- Alcohol y calorías.
- Algarroba en el desayuno.

2. FORMACIÓN ALIMENTARIA
Pag 9 - 12

- Consumo responsable: aplicar la inteligencia a los instintos.
- Educación alimentaria en el medio escolar.
- Visita alumn@s del colegio "Eduardo Rojo" a la "Garbancita ecológica".

3. PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA, MEDIO AMBIENTE Y ENERGÍA
Pag 13 - 15

- PSOE y PP relanzan la industria nuclear.

4. GLOBALIZACIÓN E INSEGURIDAD ALIMENTARIAS
Pag 16 - 17

- Coca-cola controla la agencia española de seguridad alimentaria.
- ¿Alimentos ecológicos globalizados? no, gracias.

5. DIÁLOGO CAMPO-CIUDAD. HABLAN L@S -AGRICULTOR@S
Pag 18 - 23

- Antes y despues de la helada del 18 de febrero.
- Visita de la Garbancita a Pollos Sanchomar.
- Sangre en el huevo.
- Problemas en el envasado al vacío de las doradas.

6.. CONSUMO RESPONSABLE EN ACCIÓN.
Pag 24 - 35

- Trabajo del consumo responsable.
- Principios para el crecimiento del consumo responsable y el decrecimiento del consumo irresponsable.
- Autogestión, tiempos y descuentos.
- Observaciones para la cesta básica semanal (18 de abril) y la apertura de los sábados a partir del 21 de abril de 2012.
- Situación actual de la página y del equipo de informática de la garbancita.
- Tachai, año uno.

7. ECOFEMINISMO, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y GÉNERO.
Pag 36 - 40

- Video fórum de las garbancitas: visibilizando los cuidados.
- Consumo responsable agroecológico, cuidados y feminismo.
- Las garbancitas el 8 de marzo.

8. MOVIMIENTOS SOCIALES.
Pag 41 - 51

- Inauguración del Jardin de la Memoria.
- Mójate contra la privatización del agua.
- Consumidores responsables y huelga general.
- STOP derribos ilegales en Cañada Real.

TACHAI: Revista de los Grupos Autogestionados de Konsumo (GAKs) y La Garbancita Ecológica.
Nº 30, Septiembre 2011. revistatachai@gmail.com ; lacestabasica@nodo50.org
www.lagarbancitaecologica.org
tlfno: 618215863; fax: 914292938

TACHAI
Revista de los Grupos Autogestionados de Konsumo,GAK´s y la Garbancita Ecológica

LUCHAS CAMPESINAS, TRANSGÉNICOS Y CONSUMO RESPONSABLE AGROECOLÓGICO

El 17 de abril se conmemora la lucha por la tierra y por la dignidad de los hombres y mujeres campesinas. La Vía Campesina eligió ese día en memoria de la matanza por los paramilitares de 19 campesin@s del MST que, el 17 de abril de 1996, marchaban reclamando el derecho a la tierra en el estado de Pará (Brasil).

La lucha por el derecho a la tierra es también el derecho a una alimentación saludable y suficiente para tod@s las personas y todos los pueblos. La globalización, industrialización y mercantilización de los alimentos tiene consecuencias catastróficas sobre la salud, la naturaleza y la vida campesina.

La agroecología es el único modelo sostenible de producción alimentaria capaz de garantizar simultáneamente una alimentación sana y suficiente para tod@s, el respeto a la biodiversidad y la fertilidad de la tierra, el empleo rural, el equilibrio territorial, es decir, la seguridad y la soberanía alimentaria.

La agricultura responsable (agroecología) y el consumo responsable son dos componentes del mismo proceso que necesitan crecer juntas. Ni l@s agricultor@s pueden organizar a l@s consumidor@s ni l@s consumidor@s urbanos, con nuestras iniciativas de educación ambiental podemos suplir a los agricultor@s profesionales.

El fracaso del consumo responsable agroecológico en las ciudades explica porqué, al dirigirse casi toda nuestra producción ecológica a la exportación, nuestra agroecología también es un fracaso.

Nuestra debilidad es su fortaleza. Ya va siendo hora de que las organizaciones agrarias que defienden a los campesinos dejen de hacer declaraciones contra los transgénicos y las multinacionales en los días de fiesta, manteniendo un sector agroecológico decorativo y apostando cada día por la agricultura química y transgénica para la exportación.
Ya va siendo hora de que las asociaciones, como la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, que tienen entre sus fines la defensa de la agricultura ecológica, acepten una jornada para debatir abiertamente sobre los perjuicios que los transgénicos están causando en la agricultura ecológica, en lugar de dar facilidades a los científicos de las multinacionales del agronegocio. También va siendo hora de que los ecologistas y consumidores responsables demostremos, con los hechos nuestro compromiso con las luchas campesinas abandonando la comida basura y los circuitos de comercialización globalizados y abordemos, fuera de las injerencias partidistas, la defensa de la agroecología y la soberanía alimentaria.

COEXISTENCIA CON TRANSGÉNICOS, NO, NO Y NO. NI PRODUCIDOS, NI IMPORTADOS, NI CONSUMIDOS. PROHIBICIÓN TOTAL

PLANTAS SILVESTRES COMESTIBLES EN MADRID-PRIMAVERA (II)

En esta segunda entrega seguiremos disfrutando de las delicias culinarias que nos ofrece el campo en Madrid. En la zona sur podemos encontrar el ajoporro (Allium ampeloprasum), planta liliácea de hojas planas, largas y plegadas a lo largo del nervio central, cuyos bulbos podemos utilizar de la misma manera que los puerros (de los cuales es su progenitor silvestre) o como condimento en sustitución del ajo.

Atención a los amantes de los espárragos: además del tradicional espárrago triguero (Asparagus acutifolius; arbusto con hojas cortas pinchosas, se recolectan los brotes tiernos que nacen de la cepa), de zonas secas, también podemos degustar los tallos tiernos del lúpulo o espárrago de zarza (Humulus lupulus; planta trepadora) y del espárrago de nuez (Bryonia dioica, también trepadora, más común en zonas húmedas). Sugerencia de preparación para el lúpulo procedente de Villa del Prado: en ajo-huevo, con ajo, huevo y pan rallado.

También podemos preparar suculentas ensaladas con las hojas frescas de diversas plantas. Un clásico son los berros (Rorippa nasturtium), que crecen con las raíces y parte de los tallos sumergidos en arroyos de aguas limpias. En este mismo entorno encontramos una planta de hojas muy parecidas, las berras (Apium nodiflorum). Aunque crecen en el mismo hábitat, su sabor es diferente: al igual que otras especies de la familia de las crucíferas, el berro es algo picante, pero la berra, que es una umbelífera, no.

Otra especie, que crece en zonas transitadas por humanos y ganado, por ejemplo bordes de caminos y prados en uso (sobre todo en la zona norte), es la acedera (Rumex acetosa), con su característica hoja en forma de punta de flecha (consumiremos las hojas basales, que tienen un sabor muy refrescante). En el sur de la Comunidad, en terrenos en barbecho, cunetas y sitios herbosos, encontramos la verbaja (Scorzonera laciniata, familia de las compuestas), de la que aprovecharemos toda la parte aérea de la planta, en especial los tallos tiernos con hojas. ¡Qué aproveche!

Ana Grandal.

Fuente: Javier Tardío, Higinio Pascual y Ramón Morales, “Alimentos silvestres de Madrid”, Ediciones La Librería, 2002

HABAS REHOGADAS CON TOFU MARINADO Y ALGAS

Ingredientes para 4 personas

1 Kg. de habas frescas.
3-4 dientes de ajo.
1 cebolla grande.
200 ml. de vino blanco.
250 ml. de tomate triturado (1 vaso)
5-7 gr. de alga dulse, musgo o cualquier otra alga que no requiera cocciones largas.
50 gr. de tofu.
Aceite de oliva (1 cucharada), zumo de limón y vinagre (unas gotas), pimienta, tomillo, romero, cúrcuma, semillas de lino y pimentón dulce para el marinado.

Preelaboración
Cortamos el tofu en cuadraditos de 1cm. aprox. y lo mezclamos bien en un cuenco con la marinada. Lavamos las habas y las limpiamos, como las judías verdes, quitándoles las tiras laterales y los rabitos, las troceamos, la vaina junto con la haba.
Dejamos en un poco de agua las algas para que se hidraten durante 5 minutos. Pelamos y picamos el ajo, la cebolla y las algas.

Preparación
Calentamos en una olla o sartén grande aceite de oliva y añadimos los ajos y la cebolla, dejamos sofreir unos minutos y añadimos las habas con sus vainas que dejaremos rehogar unos 10-15 minutos a fuego medio removiendo de vez en cuando para que no se agarre. Añadimos el tomate triturado, las algas y una pizca de sal y pimienta, mezclamos bien con el resto de ingredientes durante un par de minutos y añadimos el vino blanco, dejamos que cueza durante otros 10 minutos a fuego vivo. Por último añadimos el tofu marinado, mezclamos bien y apagamos el fuego. Dejamos reposar durante 5 minutos y a disfrutar!

Apunte dietético e ingredientes opcionales
Este plato, apto para veganos y vegetarianos es altamente nutritivo y diurético, está lleno de vitaminas, como la B o C, presentes en las habas, que además al no cocerlas en agua nos beneficiaremos de una perdida menor de estas vitaminas. Destaca por su gran aporte en oligoelementos y minerales tan necesarios en nuestro organismo gracias a las algas (hierro y potasio entre otros), el tofu (calcio) y la propia haba (potasio y magnesio). Así mismo también nos beneficiamos de las proteínas vegetales presentes en las algas y el tofu o el alto contenido en fibra de las habas. Este plato también nos ayudará a reducir los niveles de colesterol en sangre y está lleno de propiedades anticancerígenas y que ayudan al sistema inmunitario de nuestro cuerpo.

Para hacerlo más atractivo a los paladares que no están acostumbrados a estos ingredientes (como niños pequeños por ejemplo) es recomendable añadir un poquito de jamón serrano y huevo duro picadito al finalizar la cocción.
Roberto Mora

ENSALADA DE NARANJAS CON ACEITUNAS

Ingredientes:

2 naranjas hermosas o 4 pequeñas.
4 cebolletas si son finas.
½ bote de aceitunas negras o empeltre
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.

Coste aproximado para 4 personas.
Naranjas: 700 grs. 1€. Cebolletas: 0,30€. Aceitunas: 0,95€. Aceite: 0,15€. Total: 2,40€

Preparación:

Pelar las naranjas quitándole la cáscara y la parte blanca, dejando intacta la fina piel que recubre la pulpa. Partirlas en rodajas de un cm. en una tabla o recipiente donde podamos recoger el zumo que suelten al partirlas, equivalente al zumo de una naranja pequeña. Picar en rodajas muy finas las cebolletas.
En una ensaladera plana colocar las rodajas de naranja cubriendo el fondo y esparcir encima la cebolleta picada. Mezclar en un bote el jugo de la naranja, el aceite y la sal. Agitar fuertemente hasta que se mezclen bien los ingredientes y rociar la ensalada con chorro fino. Poner las aceitunas encima. Esta ensalada viene muy bien como primer plato antes de tomar guisos de legumbres, especialmente las judías rojas, pintas o negras.
No hemos añadido sal porque las aceitunas ya tienen.

Apunte dietético

Plato muy refrescante y pleno de vitaminas, minerales y antioxidantes. Todos sus ingredientes son claros representantes de la dieta mediterránea y forman parte de nuestro acervo cultural gastronómico. Es adecuado en enfermedades cardiovasculares, prevención del cáncer, diabetes y dietas de adelgazamiento
Las naranjas sabemos que aportan gran cantidad de vitamina C pero también tienen hesperidina un flavonoide que previene el cáncer, varices, hemorroides y embolias. Minerales como calcio, potasio, magnesio y fósforo.
La cebolleta, de sabor más suave que la cebolla, es rica también en flavonoides, aporta compuestos de azufre que le dan su característico olor y minerales del grupo B (B3, B6 y B9 o ácido fólico). Compuesta en un 90% de agua, potencia el sabor de cualquier preparado sin añadir apenas calorías.
Las aceitunas son un estimulante del jugo gástrico que favorece la digestión. Tienen un alto valor nutritivo porque contienen todos los aminoácidos esenciales y gran cantidad de minerales: sodio, calcio, hierro, magnesio, potasio, fósforo y yodo (las negras contienen menos sodio y más hierro). Vitaminas del grupo B y sobre todo A y E, potentes antioxidantes. Las aceitunas son muy adecuadas en el tratamiento de las enfermedades cardiovasculares como colesterol y triglicéridos altos e incluso en la hipertensión leve, puesto que tienen un cierto poder vasodilatador, pero dado que contienen sodio y suelen estar aliñadas con sal, en caso de hipertensión severa es mejor limitar el consumo. Este plato lleva poco más de 20 grs. por persona cantidad perfectamente asumible (también se pueden pasar por agua antes de comerlas para quitarles algo de sal).

B.y.L.

BIZCOCHO "GARBANCITA"

Ingredientes
250 grs. de harina integral de trigo. 200 grs. de calabaza 1 naranja mediana. 3 huevos. 150 ctls. de yogur 70 ctls. de aceite de oliva virgen extra. 4 cucharadas soperas de miel. 100 grs. de higos secos.. 150 grs. de frutos secos (nueces, almendras, avellanas). Una cucharada sopera de semillas de lino. Una cucharada sopera de bicarbonato.

Coste aproximado
Harina 0,49€, calabaza: 0,38€, naranja: 0,28€, huevos: 1,12€, yogur, 0,67€, aceite: 0,42€, miel: 0,90€, higos secos: 0,62€, frutos secos: 2€. Total: 6,88€, con redondeo por el lino y bicarbonato: 7 €

Preparación
Poner en el vaso de la batidora los higos secos dando un par de vueltas para que queden troceados no muy grandes. Apartar. Poner la mitad de los frutos secos y la parte fina de la cáscara de la naranja y triturar finamente, añadir los huevos, el aceite, la naranja pelada y sin pipas, la calabaza en trozos, el yogur y la miel y mezclar bien hasta que quede hecha una papilla fina y líquida. Mezclar el bicarbonato con la harina y verter sobre la mezcla. Dar unas cuantas vueltas hasta que quede bien ligado. Añadir el resto de los frutos secos y los higos pero ya apenas mover las cuchillas para que queden en trozos que se puedan encontrar.
Engrasar con aceite un molde de bizcocho y espolvorear una cucharada de harina para que no se pegue. Echar todo en el molde y rociar las semillas de lino por encima de la masa.
Meter en el horno previamente calentado a 175º durante treinta minutos. Cuando pase este tiempo, sacar y pinchar con un palillo en el centro del bizcocho, si sale limpio es que está hecho, si no, poner 5 minutos más. Si se quiere, se puede dorar un poco en el grill.
Si no se dispone de una batidora potente, se pueden cortar los higos con tijera, machacar los frutos secos en un almirez y rallar la piel de la naranja. A la calabaza se le da un hervor y se aplasta con un tenedor eliminando todo el líquido que se pueda y en vez de la naranja entera, se echa sólo el zumo. El resto de la masa se elabora de forma tradicional, en una ensaladera batiendo los huevos y echando el resto de los ingredientes que se pueden mezclar también con la minipimer.

Apunte dietético
El bizcocho es un alimento calórico puesto que su base siempre es harina, grasa y azúcar. En este caso además lleva el aporte de los higos y demás frutos secos, luego no es adecuado en dietas para adelgazar. No obstante, en la cantidad adecuada, se trata de un elemento muy conveniente para desayunos porque proporciona un aporte energético excelente para afrontar la jornada. En esta receta todos sus elementos son naturales y de cultivo ecológico y proporcionan gran cantidad de fibra por el salvado de la harina, la naranja, la calabaza, los frutos secos y las semillas.
Los azúcares son de calidad puesto que provienen de la miel y los higos. El calcio y el hierro también están garantizados a través de la harina integral, el yogur y los frutos secos. También las grasas utilizadas son las más beneficiosas con aporte especial de omega-3 del aceite de oliva, los frutos secos y las semillas de lino. Y finalmente los antioxidantes están presentes en casi todos los ingredientes.
El coste final puede parecer un poco alto pero con las cantidades utilizadas sale un bizcocho lo bastante grande para desayunar varios días. Aguanta jugoso si está tapado con un paño o papel de aluminio; en verano es mejor guardarlo en el frigorífico. Si vemos que no lo gastamos y se va secando, lo mejor es cortarlo en rebanadas y congelarlo, luego se descongela en el tostador y ¡como recién hecho!

L.M.C.

PILDORAS SALUDABLES

ALCOHOL Y CALORÍAS

El abuso del alcohol, además de las consecuencias más conocidas, como el daño al hígado, tiene otras que pasan más desapercibidas, por ejemplo la obesidad. Un gramo de alcohol aporta 7 calorías. Si la cantidad que la medicina considera saludable para el corazón es de una copa de vino diaria para las mujeres y dos para los hombres. Y lo que intentamos es controlar es el sobrepeso, la mejor recomendación es no tomar nada de alcohol porque estas calorías no aportan ningún nutriente, por eso se llaman "calorías vacías", que no alimentan pero engordan.

La fórmula para calcular las calorías de una copa de vino, cerveza o licor es "grado de alcohol (indicado en la botella o el envase) por 0,8 por volumen en mililitros dividido por 10". Así podemos comprobar que una lata de cerveza de 33 cl. que suele tener 5º de alcohol nos aporta 132 calorías: más que un filete de ternera de 100 grs. a la plancha (120), muchas más que 100 grs. de lubina (72) y casi igual que 100 grs. de sardinas (134) que es un pescado bastante graso pero que proporciona nutrientes mucho más interesantes que los que pueda darnos la cerveza. Si se superan los 40 gramos de alcohol diarios estamos añadiendo a la dieta más de 280 calorías. Por eso cuando una persona con obesidad moderada cambia el consumo de vino en las comidas por el de agua, consigue pérdidas de peso más importantes y duraderas.

L.M.C.

ALGARROBA EN EL DESAYUNO

En el boletín nº 18 de "La Garbancita Ecológica" de Noviembre de 2009 había un artículo titulado La Algarroba: El Mejor Chocolate que recomendamos releer en nuestra web. En él se explicaban las virtudes de esta humilde harina que tiene más hierro que el hígado de vaca y más calcio que la leche, además de proteínas, azúcares naturales, magnesio, fósforo, cinc, silicio, potasio y vitaminas A, B1, B2, B3, C y D. El café y el cacao disminuyen la absorción del calcio de la leche. La algarroba no sólo no la disminuye sino que aporta su propio calcio. Entonces ¿cómo es que no estamos desayunando todos harina de algarroba en lugar de café o cacao si además de ser tan bueno, es barato? Pues porque no se anuncia por la tele y sobre todo porque no estamos acostumbrados.

Estamos apegados a nuestros hábitos y vivimos de manera demasiado rápida. Por eso cuesta hacer cambios. Pero es tan sencillo como un día poner un poco menos de café en nuestra taza o menos cacao en el vaso de leche de nuestr@s hij@s y añadir media cucharadita de harina de algarroba, al siguiente variamos un poco las proporciones y así hasta que lo hayamos sustituido del todo. Veremos, cuando llevemos un poco de tiempo, como cuesta prescindir de ese vaso levemente dulce sin necesitar azúcar o sabor a chocolate, que da más cuerpo a la leche. Sobre todo si sabemos que además previene úlceras de estómago, diarreas infantiles e infecciones intestinales, es energizante en casos de anemia, refuerza el sistema nervioso y la actividad cerebral, reduce el colesterol y previene el cáncer, la ansiedad, el nerviosismo y la depresión.

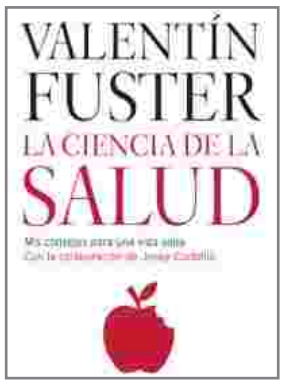
Arriésgate y cambia.

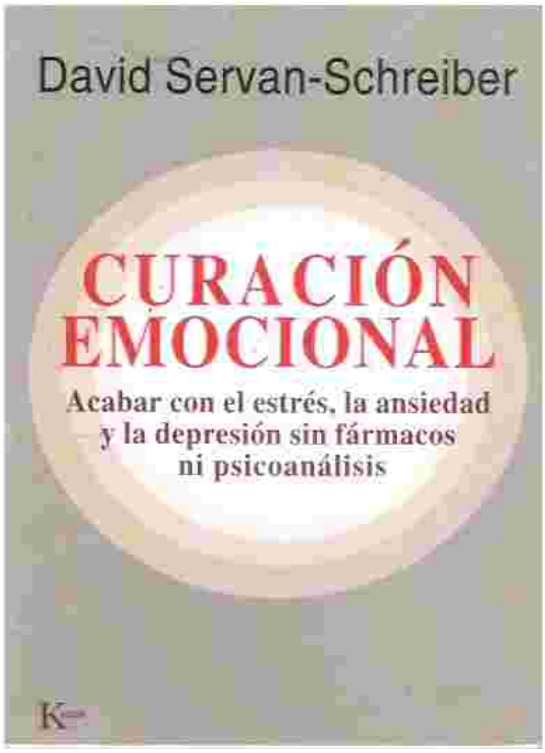
L.M.C.

CONSUMO RESPONSABLE: APLICAR LA INTELIGENCIA A LOS INSTINTOS

"El cuerpo humano necesita su justa cantidad de cada alimento para funcionar en ese estado de equilibrio que llamamos salud. Si no comemos, enfermamos; si comemos demasiado también enfermamos. Sin colesterol no podemos vivir; con demasiado colesterol, tampoco. Es lo mismo con el azúcar, con las grasas, con la sal, hasta con el agua...La salud es un estado de equilibrio y, cuando uno da rienda suelta a sus instintos y coge todo lo que encuentra a su alcance, se pierde el equilibrio y se origina la enfermedad.

Nuestros instintos no nos van a rescatar del desequilibrio ni se encargarán de proteger nuestra salud porque la lógica del instinto lleva al exceso. Y no se trata sólo de excesos con la comida ni se trata sólo de un problema de salud tenemos también tendencia al exceso en nuestra relación con el dinero, con el poder, con el afán de poseer, el afán de dominar... Es una tendencia al desequilibrio, a la enfermedad, pero a escala de toda la civilización. Una tendencia a la autodestrucción. Y los únicos antídotos que tenemos, los únicos recursos para defendernos de nosotros mismos, son la EDUCACIÓN y la RACIONALIDAD. Son nuestras dos únicas medicinas"
Pags. 140 y 141 La Ciencia de la Salud – Valentín Fuster



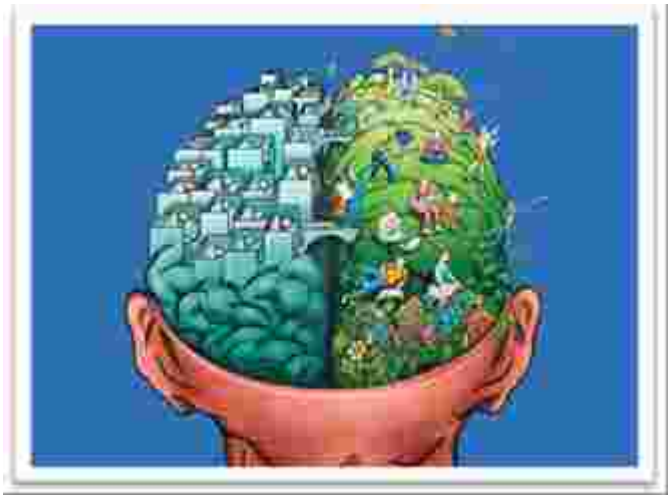


"No es raro hallar una incapacidad de este tipo [inteligencia emocional poco desarrollada] entre los adultos, que impide distinguir con claridad entre distintos estados emocionales. Así lo he constatado entre algunos internos de mi hospital en Estados Unidos. Estresados por jornadas de trabajo interminables, agotados por noches pasadas de guardia cada cuatro días, lo compensaban comiendo demasiado. Y el cuerpo les pasaba factura y decía: "Necesito parar un poco y dormir", pero ellos sólo escuchaban: "Necesito", y a dicha demanda respondían con la única cosa disponible de inmediato: el restaurante de comida rápida abierto las veinticuatro horas en todo hospital estadounidense..."
Pags. 27 y 28 "Curación emocional" – David Servan-Schreiber

No es necesario añadir nada más, salvo que los dos libros están disponibles en el catálogo de libros de La Garbancita Ecológica y los puedes solicitar con tu pedido.

L.M.C.

EDUCACIÓN ALIMENTARIA EN EL MEDIO ESCOLAR



Convocatoria abierta al profesorado de todos los niveles educativos, madres, padres y personas interesadas en compartir sus experiencias en el fomento de la cultura alimentaria en el medio escolar y familiar.
Haremos un breve recorrido por nociones fundamentales como nutrición, seguridad alimentaria, soberanía alimentaria, agroecología y consumo responsable, y hablaremos de la prevención y de enfermedades mediante una alimentación responsable.

Pondremos en común nuestros aciertos y errores en la didáctica y la metodología de la educación alimentaria.

¿Cuándo?

Jueves 23 de febrero de 2012, de 18 a 20 horas.

¿Dónde?

Cooperativa La Garbancita Ecológica.
C/Puerto del Milagro, 8 (Esquina con Puerto de Viñamala. Antigua Lavandería - al lado de La Torre)

LA GARBANCITA ECOLÓGICA

VISITA DE ALUMN@S DEL COLEGIO "EDUARDO ROJO" A LA "GARBANCITA ECOLÓGICA"

El pasado mes de marzo La Garbancita Ecológica recibimos la visita a la Lavandería de los alumn@s del Colegio Eduardo Rojo, de Vallecas.

La vida de una zanahoria ecológica desde que es semilla hasta que llega a nuestra mesa, con todo el respeto a nuestra salud y al medio ambiente y con un reconocimiento del trabajo del agricultor que nos garantiza hortalizas sanas y saludables.
Con esta historia comenzaba esta "excursión a la autogestión", seguida de una clase práctica de identificación de hortalizas donde muchos de los pequeños se sorprendían al descubrir cómo son las remolachas, el colirrábano, las espinacas o que existían diferentes tipos de coles...

Despúes, manos a la obra: l@s niñ@s se desperdigaron en grupos por las diferentes mesas con básculas para participar en las tareas de procesado de frutas y verduras, junto a consumidor@s y colaboradores activ@s que asumieron el papel de maestr@s improvisados.
Otro grupo de niñ@s se animó a preparar el desayuno que después todos degustarían.

Para reponer fuerzas para el regreso al cole: ¡todos a la mesa!.
Zumo de frutas, galletas de algarroba y leche: un desayuno que nos enseña cómo alimentarnos bien es, además de sano, divertido y muy sabroso.

De esta experiencia que une educación alimentaria, cooperación, ejercicio físico, creatividad y alimentos sanos y buenos, salieron todos deseando regresar....

(Sigue en pag12)

L@s pequeñ@s plasmaron esa misma tarde sus impresiones sobre la visita, con palabras y dibujos. Aquí una muestra.

Hemos ido a la garbancita ecologica y hemos aprendido que debemos cuidarnos muy bien.
Lo que mas me ha gustado ha sido ayudar ha poner las aselgas en la bolsa y ponerlas en la pesa y cuando las pesemos las llebamos ha la caja y que nos dieran de desayunar zumo y leche y galleta.

Alexis

ESTAMOS
BIENDO
LA PIRAMIDED

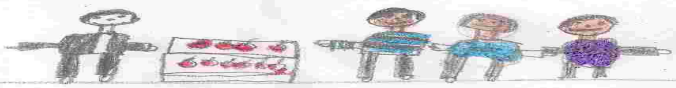
PARA BEGOÑA

Hemos ido a la gabancita ecologica y hemos aprendido que no hay que comer tantas chuche solo cosas sanas y haci te hace fuerte y lo que mas me a gustado fue cuando pese los limone y a mis compañeros trabajar y son muy fuertes y bosotras tambien abeis trabajado y sois muy fuertes y vero tambien es buena.

ZAIRA

Hemos ido a la garbancita Ecologica y hemos aprendido que no hay que comer muchas chuches solo cosas sanas lo que mas me ha gustado pesar las naranjas, y aprender verduras y un poco el zumo y el desayuno y la piramide de cosas sanas y tambien ver a mis amigos supercontentos y gracias ha bea y ha nerea, y ha ana quiero volver hoy me ha gustado mucho y pilar es muy simpatica

hoy emos ido a la garbancita ecologica y emos aprendido que la verdura es bastante vuena para la salud para tener mas henejia para correr para estudiar pero la lechuga es muy importante lo que mas me ha gustado todo ademas la ensalada es para crecer y ser fuertes ademas me ha gustado lo que decian las tutoras del garbancito ecologica



Sebas

PSOE Y PP RELANZAN LA INDUSTRIA NUCLEAR

El primer Consejo de Ministros de 30 de diciembre de 2011, aprobó la construcción del Almacén Temporal Centralizado (ATC), para el almacenamiento en seco del combustible gastado y residuos vitrificados de alta actividad, durante un período de 60 años y un centro tecnológico asociado que facilitará el asentamiento de empresas, en el municipio agrícola de Villar de Cañas (Cuenca) de 450 habitantes.

El 14 de diciembre de 2004 la Comisión de Industria, Turismo y Comercio del Congreso de los Diputados aprobó una resolución que instaba al Gobierno a desarrollar, con la colaboración de ENRESA (encargada de gestionar los residuos radiactivos), los criterios para construir en España un ATC. Se tomó la decisión, sin debate social, a la medida de las grandes eléctricas (Endesa-Iberdrola y Gas Natural-Unión Fenosa), verdaderos beneficiarios del cementerio nuclear.

En noviembre de 2005 se abrió una mesa de diálogo sobre la evolución de la energía nuclear en España compuesta por la administración, organizaciones ecologistas, partidos políticos, sindicatos, empresas y científicos. El gobierno del PSOE la clausuró en mayo de 2006 y defendió en su última reunión la construcción del ATC, anulando con ello la posibilidad de cierre paulatino de las centrales nucleares. Los pretextos repetidos hasta la saciedad para preservar como inevitable el relanzamiento de la energía nuclear son: 1.) el obligado cierre de la obsoleta central de zorita en 2006; 2.) el fin de petróleo barato con la paulatina elevación de sus precios; y 3.) la inestabilidad en los países de origen del gas importado. En este contexto el PSOE se pone del lado de la industria eléctrica y en contra de las ayudas (primas) a las renovables (eólicas y solar), alejando la posibilidad de una transición energética hacia otras energías alternativas.

El 27 de julio de 2006, la práctica totalidad de grupos parlamentarios aprobó en la Comisión de Industria del Congreso una Proposición no de Ley para el establecimiento de una Comisión Interministerial que estudiara las solicitudes y estableciera los criterios a cumplir por el emplazamiento del ATC y su Centro Tecnológico Asociado. Mediante anuncio del Ministerio de Industria, todas las corporaciones municipales podían presentar sus solicitudes para albergar el ATC. Antes de este anuncio ya había conversaciones entre ENRESA y diversos municipios de Tarragona, Guadalajara y Extremadura pertenecientes a la Asociación de Municipios en Áreas Cercanas a Nucleares (AMAC), entidad que engloba 69 municipios a no más de 10Km de alguna central nuclear y que reciben rentas millonarias por el riesgo.

El 29 de diciembre de 2009 se abrió el plazo de presentación de candidaturas para elegir la ubicación del Almacén de Residuos Nucleares y el Centro Tecnológico Asociado. Optaron catorce municipios, pero sólo se admitieron ocho y otros cinco fueron excluidos por errores de forma o presentación fuera de plazo. El proceso fue promovido por el Ministerio de Industria -omitiendo el debate público-, a través de un sorteo entre pequeños municipios despoblados, sin recursos, fácilmente manipulables y que se adecuaran a cinco criterios: Estar situado cerca de alguna central nuclear, tener conexiones ferroviarias próximas, no albergar espacios naturales protegidos, no tener riesgo sísmico y la distancia a núcleos de población importantes.

(Sigue en pag14)

En abril de 2010, según los informes del Ministerio de Industria, de los ocho municipios que optaban a la adjudicación en base a las condiciones físicas, técnicas y medioambientales, Ascó (Tarragona) y Yebra (Guadalajara) aparecieron en los medios de comunicación como los más probables. Tras la publicación de los informes, le correspondería al Ministerio de Industria analizar las alegaciones recibidas en cada candidatura, después una Comisión Interministerial creada al efecto enviaría los pros y los contras al consejo de Ministros.

Repartir los costes de dicha elección retrasó la decisión sobre el emplazamiento definitivo prevista para junio de 2010 y obligó a buscar diferentes estrategias, como el intento fallido de pacto energético anunciado a finales de junio de 2010 entre el PP y el PSOE o la negociación en febrero de 2011 de un pacto social entre el Gobierno, CC.OO, UGT y CEOE que incluía por primera vez asuntos energéticos y excluía a las organizaciones ecologistas.

El reconocimiento de la crisis económica por el gobierno del PSOE en mayo de 2010 y su alineamiento con las políticas de ajuste que significarían su paso a la oposición, trasladó definitivamente al nuevo gobierno la revocación del cierre de la Central de Garoña (previsto para el 6 de julio de 2013), y la ubicación del ATC y poniendo de manifiesto la dependencia del PSOE respecto a la industria nuclear y su connivencia en el ámbito energético con el PP al dejar abierta la puerta a sucesivas prorrogas de la vida útil de las centrales hasta los 60 años,(para lo que es preceptiva la construcción de un ATC).

El Ministerio de Industria (PSOE) junto a la patronal eléctrica (UNESA) y el PP, junto al “Foro Nuclear”, compuesto por las mismas empresas de UNESA más las propias de la energía atómica, utilizaron a modo de presión mediática la penalización de 50.000€ por día de demora de la vuelta de los residuos de alta intensidad enviados a Francia desde la central de Valdellós I para su reprocesamiento, ya que el primer reenvío debía darse antes del 01/01/2011, lo que en realidad es una fianza que será devuelta en su mayor parte, cuando los residuos estén de nuevo en España. Además, publicitaba la saturación de las piscinas donde cada central almacena su combustible gastado, cuando la solución lógica, en el caso de ser cierta la saturación de espacios para almacenamiento, hubiera sido la construcción de un Almacén Temporal Individualizado (ATI) en Valdellós.

Desde enero de 2010, antes de la decisión del emplazamiento definitivo, se han sucedido multitud de concentraciones, manifestaciones y declaraciones en los municipios aspirantes a sede del ATC. Una vez decidido el lugar de emplazamiento, los alcaldes y concejales del PSOE de localidades colindantes a Villar de Cañas hicieron público un manifiesto mostrando su rotundo rechazo a esta decisión. Destacan que el Gobierno del PP no ha explicado por qué Villar de Cañas ha sido elegido, pese a haber quedado en cuarto lugar por detrás de Zarra, Ascó y Yebra. "El modelo de desarrollo de nuestra comarca no pasa por convertirnos en el basurero nuclear del país", añaden. El 12 de enero de 2012 se llevaron a cabo manifestaciones en (Mota del Cuervo, Motilla del Palancar, Tresjuncos y Cuenca

(Sigue en pag15)

y el 12 de febrero, promovida por la "Plataforma contra el cementerio nuclear de Villar de Cañas" alrededor de dos mil personas de casi 50 organizaciones se citaron en Villar de Cañas, donde portavoces de localidades con instalaciones nucleares como Garoña, Zorita o Trillo, agricultores, representantes de industrias de energías renovables y vecinos, expresaron su desacuerdo con la implantación del ATC. Para ellos la definición de un ATC, debería estar condicionada a un programa de cierre de las centrales nucleares existentes.

La única solución sensata, es almacenar los residuos en "seco", en contenedores sólidos y en los recintos propios de las centrales nucleares, mediante la construcción de Almacenes Temporales Individualizados (ATI). Los contenedores en los que se almacenan los residuos están cubiertos de acero, herméticamente cerrados y recubiertos también de blindajes de hormigón y plomo de aproximadamente un metro de espesor. Esta tecnología es la que se adopta en otros países, ya que un ATC implica altos riesgos, no sólo los derivados de la presencia, manipulación y almacenaje de los elementos de combustible nuclear que se ubicarían en su interior, sino por el transporte de esos residuos radiactivos desde las centrales nucleares al ATC. El coste total de la construcción de cuatro almacenes individualizados para Garoña, Cofrentes, Almaraz y Valdellós sería de 100 millones de euros (25 millones cada uno) lo que eliminaría la construcción del (ATC) cuyo coste superará los 1000 millones de euros. La gestión de residuos en cada central asegura la inversión para mantener estas instalaciones una vez terminen su vida útil.

Pero la mejor solución es abandonar cuanto antes la energía nuclear con el fin de no producir residuos radiactivos e iniciar una transición energética con programas de ahorro y eficiencia, desmantelar preventivamente, como Zorita, las seis centrales en funcionamiento y enterrar para siempre de la forma más segura posible los ocho reactores para la producción de energía nuclear eléctrica, transfiriendo la tecnología de energías renovables a otros países que todavía no han desarrollado la tecnología nuclear. El armamento nuclear y los residuos radiactivos con su alto poder radiotóxico suponen un peligro inadmisible para las poblaciones y el entorno fluvial, marítimo y terrestre.

Bibliografía:
.- ¿Quién quiere un cementerio Nuclear? ¿Pueblos nominados sin consulta popular?¿Un cementerio nuclear sin dar sepultura a las centrales? Diagonal: Septiembre 2006
.- La mesa Nuclear se cierra sin aclarar el futuro de las centrales. J. Mesa 20 Minutos. Mayo 2006.-
.- Un mal pacto social y energético. Febrero de 2011.- Las cuatro mentiras del cementerio nuclear. Por Paca Blanca. 23/01/2012..
- El gobierno establece la prioridad en la energía nuclear. Diagonal 27/01/2012. Por Mª José Esteso Poves.
.- La transferencia de tecnologías. Garantizando un mejor mundo para todos. Por Jorge Tadeo Vargas. 29/01/2012..
- ¡No al ATC¡ ¡Acabemos con la pesadilla nuclear! GEV. Grupo Ecologista de Villarrobledo. 7/02/2012.

Arturo Ruiz
marzo 2012

COCA-COLA CONTROLA LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Marcos de Quinto, presidente de Coca-Cola, coloca a una ejecutiva de su confianza en la dirección general del organismo regulador de la alimentación en España. El Consejo de Ministros aprobó el pasado 23 de Marzo de 2012 el nombramiento de Ángela López de Sa

Por X.S. /I.G.

El sector alimentario ha montado en cólera al saberse que Coca-Cola, el máximo representante del lobby que defiende los hábitos alimenticios globalizados, tomará las riendas del organismo encargado de velar por la nutrición, así como de la regulación relativa a la comercialización de los productos.

El presidente en España de la multinacional estadounidense, Marcos de Quinto, ha logrado que una de sus ejecutivas de confianza asuma la dirección general de la Agencia Española Alimentaria.

De este modo, el Consejo de Ministros del Partido Popular nombrará a Ángela López presidenta del organismo. Hasta ahora ha desempeñado la máxima responsabilidad del área de regulación en la firma de refrescos.

La llegada de la ejecutiva de Coca-Cola al Gobierno ha desatado viejas batallas internas. Los grandes fabricantes de productos relacionados con alimentos vinculados a la dieta sana y mediterránea dudan de la imparcialidad de López a la que consideran estrechamente vinculada al bando de los refrescos.

La desconfianza aún se ha hecho mayor al saberse que la nueva responsable pública de la nutrición y salud alimentaria ha pedido la excedencia de Coca-Cola para no perder los derechos laborales derivados de la relación profesional.

"El sector está en alerta máxima por este nombramiento por la imparcialidad, por la bajada de estándares en el binomio alimentación-salud, y el posible trato de favor a Coca-Cola", apunta un alto ejecutivo que prefiere no ser citado.

Qué hace la coca-cola en nuestro organismo:

http://ivettesurf.wordpress.com/2008/03/10/efectos-secundarios-de-coca-cola/

¿ALIMENTOS ECOLÓGICOS GLOBALIZADOS? NO, GRACIAS

La Feria de alimentación ecológica Biofach (Nuremberg, Alemania 15-18/II/2012) constituye el referente del mercado ecológico internacional con 3.500 expositores y 44.000 visitantes. Dicho evento se ha inaugurado con la firma de un convenio para convalidar la certificación de alimentos ecológicos de EEUU y la UE. Según los firmantes, a partir de junio de 2012, este acuerdo "conectará a los agricultores y productores ecológicos de ambos lados del Atlántico, que reducirán costes, reforzarán su competitividad ... y mejorará la confianza de los consumidores hacia los alimentos ecológicos".

La eliminación de barreras legales entre las dos principales potencias productoras de alimentos ecológicos, produce un doble daño: fortalece el comercio internacional de alimentos ecológicos a la vez que debilita la producción campesina ecológica. La eliminación de la doble certificación de los alimentos ecológicos permite que el precio de los alimentos importados se vea reducido, lo que favorece la competitividad del país exportador, aumentando su producción para el mercado global. El país importador a su vez, introduce alimentos ecológicos foráneos a un precio inferior a la producción ecológica autóctona, de temporada y de pequeña escala. El resultado final es que el país exportador más competitivo aumenta la globalización y la mercantilización de su producción agroecológica y el país importador promociona la agricultura ecológica globalizada en detrimento de su propia producción campesina agroecológica. Esta violencia competitiva y globalizada conduce a los agricultores ecológicos a la misma carrera suicida que los agricultores convencionales.

Con este acuerdo tampoco va a haber un mayor acceso de la población a alimentos saludables y de calidad ecológica. Los producidos a miles de kilómetros, a gran escala, conservados en cámara y controlados por la gran distribución desplazarán del mercado a los producidos en cercanía, recolectados en condiciones óptimas de maduración y procedentes de pequeños productores. Aunque equiparables por la certificación, son muy distintos.

En el circuito internacional, la alimentación ecológica fía su diferenciación de la alimentación química, a través del certificado. Sin embargo, comparte los mismos criterios de industrialización, globalización y distribución. No hay verdadera alimentación agroecológica sin pequeña escala, circuitos cortos de comercialización de alimentos e implicación de l@s consumidor@s.

Pilar Galindo. La Garbancita Ecológica, marzo 2012

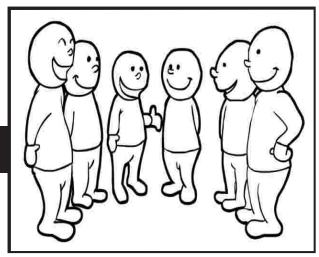
ANTES Y DESPUES DE LA HELADA DEL 18 DE FEBRERO

Fue una semana fría. La temperatura estuvo bajando a unos cero grados, incluso -1 por la noche, pero los árboles resistían bien. Pero la última noche, una sola noche, la temperatura a las 7 de la mañana era de 7 grados bajo cero. A partir de ahí las hojas comenzaron a arrugarse y a perder color. Un mes más tarde el panorama era tan desolador como puede apreciarse en las fotos.

Cuando los árboles estaban preciosos y los limones estupendos. Lo que nos había costado cinco años llegar a conseguir, se vino abajo en una sola noche.
afectados, y muy probablemente casi toda la cosecha de finos perdida por dos años.

ANTES

DESPUES



VISITA DE LA GARBANCITA A POLLOS SANCHONAR (SANCHONUÑO-SEGOVIA)

Hicimos el viaje Ana, Bea y Pilar. Estuvimos todo el día con ellos. Visitamos la granja de pollos ecológicos, la nave que contiene las instalaciones de matadero, despiece, cocina, frigoríficos y pequeña tienda y tuvimos una larga conversación primero con Santiago y después con el y su mujer Elena.

Santiago es veterinario. Aunque llevan varios años produciendo pollos de corral la transformación a ecológico de una parte de ellos es reciente (hace 3 años) con los siguientes pasos: solicitud en noviembre de 2010, alta como transición a ecológico en marzo de 2011 y legalización de ecológico en septiembre de 2012. Tuvieron pocos cambios que hacer porque ya producían con una densidad pequeña de animales, con patio abierto que sólo tuvieron que prolongar un poco. La alimentación era de pienso que sustituyeron por ecológico y lo más complicado (la sanidad animal) llevaban tiempo practicando una medicina prácticamente ecológica sin apenas tratamientos al tener una densidad de animales baja (en ecológico son 4 m2 por pollo frente a 17 pollos por m2 en avicultura industrial –mal llamada convencional-) y utilizar razas de crecimiento lento.

La granja tiene una capacidad en ecológico para 1500 pollos máximo (aunque están pensando en ampliar). Eso supone que comienzan con 500 pollos en criadero (35 días en total) en una nave con estufa en invierno y sin salir al patio –salvo en días soleados desde primavera a otoño-. Cuando salen de criadero pasan a otra sala en la que tienen acceso a patio. En esa sala hay una estufa pero al no estar cerrada sólo se acercan a la estufa a voluntad (el sábado hacía frío pero no estaban junto a ella). De ahí van pasando por sucesivas salas hasta que llegan a superar los 110 días (preferiblemente 130). Nótese la diferencia con los 43 días de vida de un pollo en producción industrial.

El matadero y despiece cumple con todos los requisitos de sanidad y evitar el sufrimiento animal. Pasan por una cadena en la que la primera parte tiene una zona de aturdimiento (pequeña corriente para que pierdan el conocimiento pero siga latiendo el corazón) lo que facilitan que no sufran, que no se golpeen y que, tras el corte de la aorta, se produzcan un buen desangrado.Pasan luego por la zona de lavado (a 50º de temperatura y con burbujas para que penetre bien el agua entre las plumas

(Sigue en pag 20)

. El siguiente estadio es la zona de desplumado que se realiza también de forma mecánica mediante unas manos con dedos de caucho. Una vez desplumados se limpian de tripas, se extrae molleja e higados, si alguno no da la talla se elimina, y se lavan por dentro y por fuera para pasar a la cámara. El enfriado se produce durante 12 horas a 0º y sin humedad para que la carne quede seca y pueda durar hasta 15 días en frigorífico, aunque recomiendan 10, por seguridad (a diferencia de avicultura industrial que lo hace a la misma temperatura pero más de un 90º de humedad lo que reduce su conservación a 5 días). Pasado el enfriamiento comienza el manipulado.

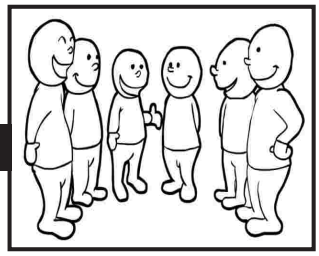
Con esta población y ritmos de crecimiento tienen una capacidad de sacrificio de 125 pollos semanales. Nos dicen que, con los compromisos adquiridos pueden ofrecernos un máximo de 30 pollos a la semana, enteros o en las fracciones equivalentes. Se quejan de que al dar opción a pollo entero pero también a distintas porciones del animal, hay desequilibrios. Nos piden que lo tengamos en cuenta. Si no pedimos pollos enteros tienen que ser proporcionadas la porción de pechugas con respecto a la de traseros. Habitualmente hay una mayor demanda de pechugas y sobran traseros (muslos y contramuslos). No habría tampoco problema de cantidad con higaditos, mollejas y carcasas. Con las alas, que antes les sobraban mucho ahora les sobran menos.
La proporción de peso (para un pollo medio en torno a 3,3 kg) es la siguiente:
Pechuga: 800 gr, es decir 24%
Trasero (muslo y contramuslo con espinazo): 1200 gr, es decir 36%
(sin espinazo supondría: 800 gr, es decir 24%)
Alas: 250 gr, es decir 7,6 %
Higadito: 60 gr, es decir 1,8%
Molleja: 60 gr, es decir 1,8%
Resto: 38%

POLLOS ECOLÓGICOS SANCHONAR (SANCHONUÑO-SEGOVIA).

Sanchonar es una empresa familiar dedicada a la recría, cebo, sacrificio, despiece y comercialización de aves de corral. ECOSANCHO es nuestra marca comercial para los productos ecológicos.

Disponemos de naves propias, matadero artesano homologado por las administraciones sanitarias, sala de despiece y una pequeña planta para la elaboración de pre-cocinados (cocina con horno, freidora y material básico para cocinar) Estamos controlados y certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León (CAECYL). Nuestro nº de operador es CL-6078-E
.
Controlamos todo el proceso productivo desde la llegada de los animales hasta su comercialización por lo que garantizamos la puesta en el mercado de una calidad uniforme.

(Sigue en pag 21)



Nuestros pollos cumplen todos los requisitos marcados por el Reglamento 889/2008.

Los condicionantes principales de obligado cumplimiento son:

-Los pollitos habrán de entrar en la explotación con menos de 3 días de vida y su sacrificio se realizará con una edad superior a los 81 días de vida.
-Serán de razas de crecimiento lento, estando prohibidas las estirpes tipo broiler industrial (pollos destinados a producción intensiva que alcanzan los tres kilos en unos 43 días de vida)
-Serán alimentados con cereales y otros vegetales producidos de forma ecológica (sin haber utilizado en su producción abonos minerales, herbicidas ni otros pesticidas). La utilización de **TRANSGENICOS ESTA TOTALMENTE PROHIBIDA.**
-En la forma de cría y cebo habrá de primar el "Bienestar Animal". La iluminación y ventilación han de ser naturales, tendrán acceso libre a patios exteriores con vegetación, al menos, durante un tercio de su vida.
Los patios de esparcimiento tendrán una superficie mínima de 4 m2 por cada pollo alojado con utilización rotatoria para preservar la cubierta vegetal. Los pollos tendrán fácil acceso a comederos y bebederos.
-En caso de necesidad de tratamientos medicamentosos se dará preferencia a los tratamientos fitoterapéuticos y homeopáticos frente a los tratamientos alopáticos (en caso de resultar imprescindible la utilización de antibióticos, las restricciones llegarían, incluso, a la descalificación de los pollos como ecológicos)

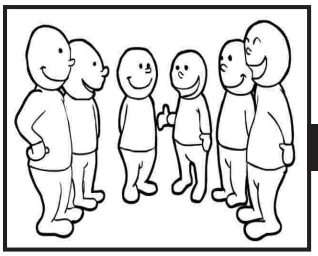
En la actualidad el pienso nos lo suministra la empresa GARTE GANADERA, desde la provincia de Teruel.

En ECOSANCHO pensamos que un pollo sacrificado con 82 días de vida no ha alcanzado su plenitud de calidad, por lo que prolongamos su edad a más de 110 días (unos 4 meses).

La carne de nuestros pollos NO SE DESHACE EN LA BOCA. Hay que masticarla, pero ¡no está dura!

A los pollos les gusta pasear y con los patios tan grandes pueden hacerlo libremente por lo que su carne está trabajada, tiene "estructura" y, con ello, el sabor es diferente. SABE A POLLO.
Comprobarás que los pollos ECOSANCHO son más grandes que otros del mercado. Esto tiene explicación:
-Tienen más edad
-Están muy paseados
-Están muy sanos
-Están muy gordos

(Sigue en pag 22)



En ECOSANCHO tenemos tres objetivos:
-El bienestar de nuestros pollos
-Salud de nuestros animales
-Calidad de nuestros productos finales como medio de obtener satisfacción de los consumidores y para nosotros mismos

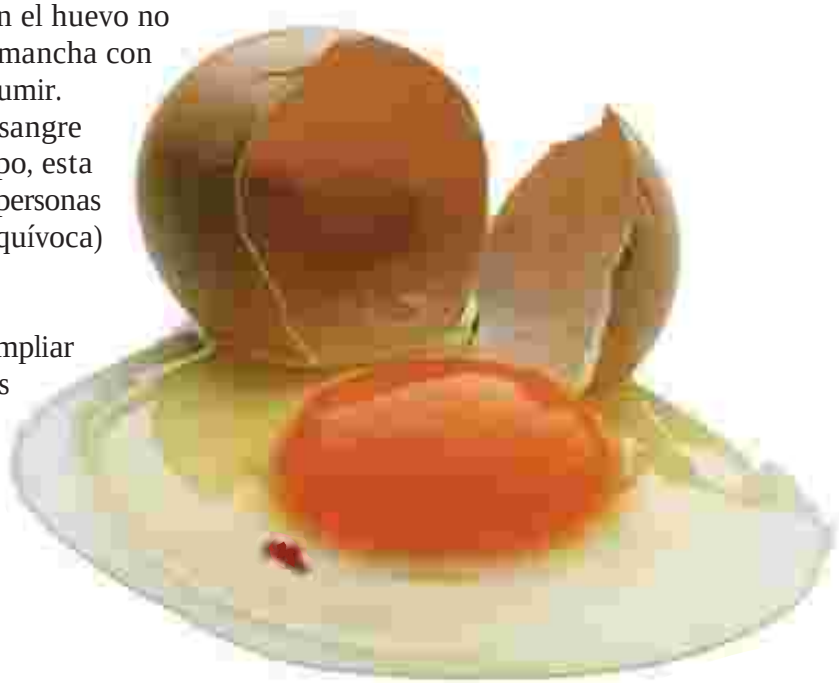
Santiago de Sanchonar. Abril 2012.

SANGRE EN EL HUEVO.

La sangre en el huevo se debe a la rotura de algún capilar durante la formación del mismo. En muchos casos es detectable a través del ovoscopio, y existen también caros métodos modernos de detección (con los cuales no contamos).

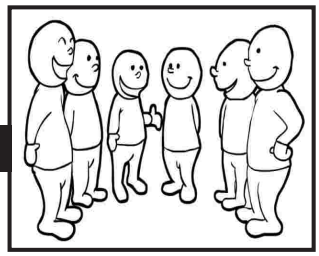
En la mayoría de los casos estos huevos se detectan durante el clasificado y se retiran.

De cualquier manera la sangre presente en el huevo no influye en su calidad, basta con retirar la mancha con algún utensilio de cocina y se puede consumir. Teniendo en cuenta que si la cantidad de sangre es pequeña se diluye con el paso del tiempo, esta mancha, aunque engorrosa sobretodo para personas aprensivas, también es una marca (no inequívoca) de la frescura del huevo.



Espero que esto os sirva; si alguien desea ampliar información podemos haceros llegar datos más "cuadriculados".

Un abrazo,
Juan (Ecovera)



PROBLEMAS EN EL ENVASADO AL VACÍO DE LAS DORADAS.

La Garbancita escribe el 12 de Marzo de 2012.
Buenos días Curro y Adrián,

Querríamos comentaros en relación al último pedido de pescado ecológico que hemos recibido en La Garbancita Ecológica que nos hemos encontrado con problemas de envasado en algunos de los productos, concretamente con el envasado de las Doradas. Algunas habían perdido el vacío, otras el plástico directamente estaba abierto (4 unidades) y otras que estaba un poco abierto el envasado por un lado (3). En cambio con las truchas o con los lomitos ahumados no hemos tenido este problema y todas venían perfectamente envasadas conservando el vacío.

Para poder dar respuesta a nuestros consumidores nos gustaría que nos aclararais si es un problema que ocurre con este tipo de pescado (doradas), por algo relacionado con las escamas o si es algún problema de la máquina de envasado, o qué es lo que ha podido ocurrir, ya que en pedidos anteriores también nos encontramos con este problema.

Gracias por vuestra repuesta,
Un saludo.
Naturix responde:

Lamento estos inconvenientes, estas fallas se presentan puntualmente en la Dorada y la Lubina, esto debido a que en las aletas dorsales y anales existen pinchos, que nosotros durante el proceso de eviscerado cortamos, pero que en algunas ocasiones no se cortan bien y estas puedan pinchar las bolsas (esto lo mejoraremos en la manipulación), el otro inconveniente es que pueden quedar algunas escamas en la boca de la bolsa, lo cual hace que no se selle bien al hacer el vacío. Estos son detalles muy importantes y que solucionaremos para el próximo pedido. Afortunadamente el pescado es muy fresco y es manipulado bajo condiciones higiénicas muy controladas, así que el pescado puede ser consumido sin problemas o congelado antes de 6 días desde la fecha de envasado siempre y cuando se conserve refrigerado.

Agradezco vuestra confianza y seguiremos mejorando para vuestra satisfacción.

Atte. Adrián

NATURIX ACUICULTURE

EL TRABAJO DEL CONSUMO RESPONSABLE: AUTOGESTIÓN, PARTICIPACIÓN Y COOPERACIÓN

El momento actual de nuestro proyecto

Tras una década (1997-2007) de autogestión alimentaria más ideológica que real, los GAKs decidimos crear una logística propia. El resultado fue la Garbancita Ecológica, una cooperativa sin ánimo de lucro para garantizar, de manera profesional y desde dentro de los GAKs, la calidad, cantidad, variedad, vitalidad, transporte y precios de los alimentos ecológicos. Cuatro años después, en marzo de 2012 -primer aniversario de nuestra emergencia legal, contable, fiscal, laboral, municipal, sanitaria y cooperativa-, sufrimos el "síndrome del periódico".

Para crecer, un periódico necesita ser excelente desde su primer número. Esa excelencia supone cuantiosas inversiones y buenos profesionales, cuya financiación exigiría vender 100.000 ejemplares diarios. El problema es que, al principio, vende sólo 1.000 ejemplares diarios y sólo puede crecer garantizando la excelencia que no puede pagar. Un periódico recurre a fuentes de financiación y apoyos políticos. Pero la logística de los GAKs y La Garbancita Ecológica sólo recurre a la autogestión y la participación de soci@s colaborador@s, consumidor@s y agricultor@s. El trabajo del consumo responsable consiste en autogestión, participación, cooperación y voluntad de cambio social.

La Garbancita Ecológica, integrada al 98% por militantes de los GAKs en sus diversos niveles de actividad, hemos gastado el capital social en equiparnos y cumplir las leyes para garantizar la protección de los alimentos, alquilar un local y contratar a 4 personas con sueldos bajos y trabajo duro.

Todavía existen costes ocultos en servicios profesionales solidarios que, a pesar de su propia precariedad, apoyan intensamente a la cooperativa.

Con la ayuda de vari@s agricultor@s, much@s consumidor@s y un puñado de militantes con experiencia y dedicación, hemos conseguido un flujo de alimentos ecológicos cuya variedad, calidad, precios y contenidos culturales, es aceptable. Sin embargo, financiar los gastos mensuales de hoy, requeriría el doble de consumidor@s.

Necesitamos crecer, pero ¿cómo?

Los grupos de consumo crecen por la calidad de nuestra oferta alimentaria mediante contactos personales. Esto es bueno pero insuficiente. Necesitamos crecer para estabilizar económicamente el proyecto, reducir la presión de trabajo del equipo profesional y mejorar nuestra dirección colectiva. Pero un proyecto autogestionado no puede crecer económicamente sin un crecimiento paralelo de la participación de sus miembros. La figura de "colaborador/a activ@" en los grupos de consumo hace visible la tensión entre consumo responsable comunitario o individualista. No somos una tienda, ni una distribuidora a la que se llega con dinero y sin más compromiso se sale con alimentos ecológicos. No vamos a aplicar recetas pragmáticas: "primero consolidar económicamente el proyecto y después ocuparnos de la ideología". No vamos a tirar por la borda un magnifico historial de militantes cooperativos fracasados por un simple éxito económico. Preferimos hacerlo bien o morir en el intento. Otr@s recogerán nuestro testigo.

(Sigue en pag 25)

La dimensión "popular" de nuestro consumo responsable implica, además de precios justos y asequibles, trabajo colectivo y ampliación de los grupos. Algun@s consumidor@s que no pueden -o no quieren realizar- "el trabajo del consumo" nos proponen pagar más caros los alimentos. Pero, lo que sería bien recibido para una iniciativa comercial, no vale para una red de colectivos autogestionados.

¿Cómo puede crecer el consumo responsable como alternativa al convencional si no somos capaces de asumir tareas básicas para nuestro propio consumo? ¿Hacia dónde transita un proyecto si legaliza los comportamientos individualistas en lugar de empoderar los comportamientos solidarios? ¿Qué calidad tiene un vínculo social basado en el compromiso de algunos y la indiferencia de otros ante las tareas comunes?

El consumo responsable agroecológico es una dinámica, no una foto fija. Debe contener el "logos", la fuerza interior para su propio desarrollo. Esa fuerza es la cooperación y el deseo de transformación social. Con ella se pueden afrontar problemas como el local, el transporte, la educación alimentaria, la comunicación social, el acogimiento de nuevos miembros y el crecimiento. En los debates de los GAKs aparece esta fuerza en interacción con las resistencias que suscita.

La experiencia de La Garbancita Ecológica indica que hace falta superar la ausencia de modelos, de experiencia y de capital, las limitaciones personales y las colectivas. Pero también, el sectarismo de algunas burocracias. Los grupos de consumo no se desarrollarán sin personas que se comprometan con las tareas.
Estas son las condiciones de posibilidad para un consumo responsable al que puedan sumarse muchos apoyos parciales, tan imprescindibles como los más comprometidos y los profesionales.

¿Qué es la autogestión?

La comida industrializada envenena nuestros cuerpos, pero también la tierra y el agua; explota a l@s trabajado@s, expulsa a l@s campesin@s de sus tierras y tortura a los animales tratándolos como fábricas de carne, leche y huevos. L@s consumidor@s agroecológic@s disfrutamos de muchos beneficios, pero también asumimos algunas responsabilidades. **La primera**, elaborar y difundir cultura alimentaria para el abandono voluntario de hábitos producto de nuestra ignorancia. **La segunda**, tener en cuenta cómo, dónde y quién produce los alimentos que consumimos. **La tercera,** si nos consideramos "autogestionados", debemos remover los obstáculos culturales, logísticos ye conómicos que impiden el crecimiento del consumo agroecológico. **La cuarta,** si queremos que nuestro modelo sea "popular", necesitamos la participación de much@s para asumir los costes de l@s agricultor@s, contener los precios de los alimentos y articular un movimiento social independiente de los poderes económicos, políticos y religiosos.

La autogestión se compone de **deliberación** (tratar colectivamente los problemas que nos atañen), **participación** (tomar decisiones y abordar su ejecución con nuestras propias fuerzas) y **cooperación** (l@s participantes actúan de forma coordinada y solidaria). Pero, en las sociedades de mercado, la deliberación se ha sustituido por el parloteo y los monólogos sucesivos. La cooperación no ha seguido mejor suerte. Expropiada por el capital, ha dejado de pertenecernos.

(Sigue en pag 26)

La escuela de mercado y los medios de comunicación nos enseñan a implicarnos, sobre todo, en causas que reporten beneficios personales, independientemente de sus fines, su utilidad, inutilidad o peligrosidad. Los políticos de mercado nos invitan a no respetar los compromisos y a cambiar de principios siempre que sea necesario. En este contexto, la autogestión, además de recompensas, nos ofrece un duro camino de aprendizaje porque requiere participación y la participación exige tiempo. Dedicar este tiempo significa superar el agobio de la vida urbana, el individualismo y la desconfianza ("en la feria de Valverde, el que más trabaja, es el que más pierde").

Autogestión y capitalismo

El capitalismo ordena de forma totalitaria los tiempos de vida para que el trabajo y la cooperación se ajusten a los tiempos de la mercancía y el dinero. El resultado es la repetición de actos dañinos e irracionales como si fueran voluntarios, naturales e inevitables.

La "democracia del consumidor" se sustenta en la ignorancia de las cadenas que le sujetan. Porque, ¿cómo podemos desear una alimentación que nos enferma y nos mata?

Para cortar el nudo que ata nuestros deseos a las mercancías necesitamos clarificar este mecanismo desde un proceso colectivo que lo impugne en la práctica.

Para ser algo más que buenas intenciones o un recurso publicitario, la autogestión debe abrirse camino entre discursos unas veces como democráticas y otras como radicales. El anarcocapitalismo condena toda experiencia organizativa desde abajo y confía la cohesión social a la "mano invisible" del mercado o de la revolución. Estas retóricas cuentan con la metamorfosis del individualismo -competitivo o pusilánime- en fuerzas constructoras del orden social. En los colectivos de consumo agroecológico autogestionado, algunas personas rechazan la autogestión por ser una quimera de militantes trasnochados o por invadir su libertad individual. Para hacer frente a estas apologías del individualismo, debemos actuar con diálogo, respeto y paciencia.

El aprendizaje de la autogestión

La autogestión alimentaria requiere una práctica colectiva. La batalla se dá contra decir una cosa y hacer otra, o matar el tiempo en actividades inútiles mientras se escatima para actividades sociales. Esta lucha está presente en tod@s nosotr@s. Por eso la transformación del colectivo requiere la transformación simultánea de cada uno de sus componentes, no tanto en una reunión de autoayuda como desde dentro de un proyecto comunitario. De esta transformación depende la transición de la impotencia -que se desvanece sin patronazgos- a la viabilidad de nuestros proyectos autogestionados.

La verdadera transición es la que, partiendo de la hegemonía del individualismo desemboca en la hegemonía de la participación. Sea por las causas que sean, siempre hay que contar con el individualismo. Por tanto, si en un grupo la autogestión es asumida por una pequeña minoría, sólo será la etiqueta de un colectivo débil que puede mantenerse en su marginalidad años y años,

(Sigue en pag 27)

servir de referente social para mapeos subvencionados o revoluciones de diseño, porque la suma de debilidades no da fortaleza, sino más debilidad. Si la autogestión es asumida por una parte significativa del grupo, este sector puede, con su ejemplo, aumentar el número de miembros activos. Pero sólo con participación mayoritaria, un grupo puede funcionar saludablemente, asumir a los compañer@s que realmente no puedan colaborar (aunque siempre se puede hacer algo) y resolver los problemas del crecimiento.

¿Qué hacer?

Promovemos un debate general, horizontal y participativo con agricultor@s, centros educativos, consumidor@s individuales y grupos de consumo para tratar los problemas de autogestión, participación y crecimiento de cada colectivo y del proyecto en su conjunto. Una vez expuestas y debatidas las distintas posiciones, cada cual podrá escojer el modelo de consumo que desea apoyar.

El modelo asumido por los GAKs y La Garbancita Ecológica ha puesto en pié la circulación de un cierto volumen de alimentos ecológicos con la participación de consumidor@s organizad@s, maestr@s y agricultor@s ecológic@s. Necesitamos crecer, pero no como una tienda o una distribuidora. Dedicarnos a vender alimentos ecológicos nos salvaría de las amenazas económicas, pero a costa de nuestra capacidad de autogestión, que es una diferencia específica respecto a un comercio de alimentos ecológicos. Un fuerte movimiento de consumo agroecológico podrá ocuparse, más de segmentos de mercado como las personas mayores o con poca movilidad, los ecoyuppies y otros,para aumentar la circulación de alimentos ecológicos, absorver para el mercado interior la producción de nuestr@s agricultor@s y bajar los precios para las capas sociales con menor poder adquisitivo.

Frente a la apología del consumidor de mercado, trabajamos en la transformación de las conciencias y los hábitos de l@s consumidor@s, muy en particular, l@s niñ@s. Frente a la adversidad y la incomprension, desplegamos alimentos ecológicos e iniciativas educativas en el medio vecinal, escolar y en los movimientos sociales. Con la fuerza de la argumentación y la ejemplaridad, impulsamos un debate colectivo de forma respetuosa y firme.

Este debate se produce sin detener nuestra actividad económica y social para sustituir la confusión y la incertidumbre por la transparencia y la libre decisión. En estos encuentros, los distintos colectivos, intercambian experiencias y opiniones, aportando innovaciones y apoyo mutuo. Necesitamos dinamizarlo y volcarlo en un encuentro de consumidor@s individuales, colectivos, GAKs, agricultor@s, maestr@s, madres y padres y cooperativistas, para construir una demanda agregada de alimentos ecológicos, consciente y autónoma, que salve a l@s agricultor@s de la violencia de la globalización, a l@s ciudadan@s del modelo de alimentación capitalista y a nuestros proyectos de la marginalidad o la ruina económica.

A.M.

PRINCIPIOS PARA EL CRECIMIENTO DEL CONSUMO RESPONSABLE Y EL DECRECIMIENTO DEL CONSUMO IRRESPONSABLE

El crecimiento del consumo responsable de alimentos ecológicos y el decrecimiento del consumo irresponsable de alimentos industrializados son dos aspectos de la misma realidad. El consumo responsable sólo puede crecer ganando terreno al consumo irresponsable.

La fuerza del consumo responsable agroecológico radica en su capacidad para expresar socialmente el sufrimiento alimentario de la mayoría de la humanidad producido por la globalización alimentaria y la creación de alternativas alimentarias emancipadoras para la mayoría de la población.

La lucha por los alimentos converge con la lucha por las libertades y los derechos económicos, sociales y culturales vulnerados, por la economía de mercado y el libre comercio. Sin esta convergencia, el consumo responsable agroecológico no podrá superar su estadio elitista y marginal.

Sin el crecimiento del consumo responsable agroecológico, el único decrecimiento es el que se deriva del aumento de la precariedad, el paro y la exclusión social. El decrecimiento de la crisis afecta a la alimentación necesaria para la salud, a menudo sustituida por alimentos procesados y marcas blancas, más baratas por sus costes de producción más bajos e insanas por su menor calidad nutricional. También afecta a los derechos fundamentales y la autoestima de millones de personas que, embaucadas por la "democracia del consumidor", han basado su identidad en producir y consumir mercancías, cuantas más mejor.

El crecimiento del consumo responsable anticapitalista a través de mercados locales de agricultores y consumidores ecológicos, es la garantía de que el decrecimiento en el terreno alimentario, sea algo más que una moda para los debates, artículos y jornadas de una izquierda extraviada.

Para el decrecimiento del consumo irresponsable no basta con incluir algunos productos ecológicos al desmadre consumista habitual. Se trata de reducir, no de maquillar, el volumen de consumo irresponsable.

Los principios para el decrecimiento del consumo irresponsable son, en realidad, los principios para el crecimiento del consumo responsable agroecológico:

1.- EDUCACIÓN. Aunque la comida basura produce más muertes y enfermedades que el hambre, no podemos calificarla de antidemocrática. La ciudadanía la compra "libremente" y vota a los partidos y sindicatos que defienden la competitividad y la globalización. El auge de la agroecología requiere la crisis de la producción industrial de alimentos Para romper con la alimentación mercantilizada necesitamos conocer, tanto sus daños, como los beneficios de la alimentación ecológica. Para ello, la educación alimentaria es condición necesaria. Aunque no suficiente. La investigación y difusión de cultura alimentaria por parte de l@s consumidor@s organizad@s constituye, junto a la construcción de mercados locales, el complemento para avanzar hacia mayores cuotas de consumo agroecológico.

2.- CALIDAD. De los alimentos: abundancia en la dieta diaria de frutas y verduras frescas de temporada y recién recolectadas, ausencia de sustancias químicas (herbicidas, insecticidas, fungicidas, conservantes, colorantes, etc.).

(Sigue en pag 29)

De los agricultor@s, ganader@s, acuicultur@s, artesan@s y elaborador@s: respeto a la biodiversidad, el patrimonio biogenético, la fertilidad de la tierra, el agua, el aire, el clima, el trabajo digno, el equilibrio territorial, el reciclaje y la transmisión de la cultura campesina a l@s jóvenes agricultor@s. distribución: circuitos cortos, la máxima cercanía y el menor número de intermediarios entre producción y consumo.
De l@s consumidor@s (l@s agricultor@s también son consumidor@s): compromiso con la producción local, los alimentos de temporada, los problemas del campo; participación en el "trabajo del consumo responsable" como garantía de precios populares; autogestión como garantía de libertad; certificación social participativa (que es más –y no menos- que la certificación oficial con etiquetas) como garantía de la calidad de los alimentos; cultura alimentaria para sustituir los alimentos enfermantes por alimentos ecológicos; lucha contra los alimentos nocivos y sus modos de producción, distribución y consumo; austeridad, reducción, reutilización y reciclaje.
De las relaciones: entre agricultor@s, entre consumidor@s y entre ambos.

3.- VARIEDAD. Para aumentar la proporción de consumo agroecológico y reducir la de consumo convencional, necesitamos ampliar la oferta de alimentos ecológicos y evitar el doble trabajo de una compra ecológica y otra convencional. Este propósito exige logística propia, dimensión económica, profesionales competentes y participación de consumidor@s y agricultor@s.

4.- ECONOMÍA. El sacrificio para sacar adelante nuestros proyectos de economía social no pueden justificar relaciones comerciales basadas en el engaño o el maltrato a consumidor@s, proveedor@s y trabajador@s. Las buenas prácticas en la producció, circulación y consumo de alimentos ecológicos, requieren respeto y cooperación. Para que los precios sean justos y populares, la participación y la autogestión deben ser factores relevantes en la formación de los precios de los alimentos ecológicos. La Responsabilidad Social Empresarial también cuenta para nuestros proyectos de economía social. Ser anticapitalistas en la protección a los alimentos, l@s consumidor@s y l@s agricultor@s, no consiste en incumplir las leyes que les protegen sino en cumplirlas por exceso.

5.- AUTOGESTION, RECONCILIACION Y UNIDAD. La dimensión económica del consumo responsable exige sumar fuerzas, recursos y financiación entre consumidor@s individuales, grupos de consumo y cooperativas. Esto supone abandonar los atajos (subvenciones y patronazgos) que favorecen la cooptación y los comportamientos sectarios hacia quienes profundizamos en la autogestión. Es necesaria una "Perestroika" (Rectificación) para reconstruir la unidad de acción del consumo responsable frente al enemigo común, una globalización alimentaria que bien puede calificarse de genocida. Pero esto significa también una "Gladnost" (Transparencia) respecto a episodios lamentables causantes de divisiones que nos han esterilizado durante años, no para hacer ajustes de cuentas, sino para no repetirlos. A partir de aquí, desde la verdad, la reconciliación, el pluralismo y la democracia, podremos abordar nuestras tareas.

6.- COOPERACIÓN. De l@s consumidor@s entre sí, de l@s agricultor@s entre sí, entre agricultor@s y consumidor@s, entre campo y ciudad, hombres y mujeres, trabajos y cuidados, entre territorios, climas y variedades, mercado, estado y cooperación y entre lo privado, lo público y lo común. La cooperativa se revela, hasta ahora, como una buena solución jurídica y organizativa para las iniciativas de economía social anticapitalista. Cooperativa que vienes al mundo te guarde Dios.

A. M. marzo de 2012

AUTOGESTIÓN, TIEMPOS Y DESCUENTOS

Estimad@s compañer@s:

La equivalencia entre las 5 horas de trabajo voluntario, el 5% de descuento en los alimentos y la gratuidad de la revista, es una referencia no un intercambio mercantil rígido.

Expresamos nuestras disculpas porque, al dialogar precipitadamente el día de la Cesta Básica con algún/a compañer@ sobre los tiempos y los descuentos, hayamos causado la impresión de que ésto era como fichar en una empresa. La autogestión se basa en la responsabilidad individual, la transparencia y, después, el control colectivo. Las normas, siempre que sea posible, deben ser aplicadas teniendo en cuenta el proceso y las características de cada persona o grupo y no la foto fija. Si nos ponemos de acuerdo en el encuadre ideológico, las formulas operativas serán mucho más fáciles de aplicar.

El estatuto de colaborador/a activ@ supone una innovación en el consumo responsable organizado. Su valor principal es la aportación solidaria al proyecto común. Pero, al contener los costes para que los precios sean asequibles, también cumple una función económica. La persona que aporta su trabajo, además de la satisfacción de contribuir a lo comunitario, recibe un 5% de descuento en su compra de alimentos y la revista Tachai gratuita. De esta manera, el beneficio en la contención de los precios recae con más intensidad en quienes más se implican. El contenido ético del intercambio de tiempo de trabajo por descuento, impide que hablemos de un intercambio de equivalentes en términos monetarios estrictos. Pero una cosa es que haya una equivalencia rígida y otra que no haya ninguna equivalencia.

Os enviamos el resumen de vuestro trabajo voluntario durante el mes de marzo. Este sistema de control participativo sirve para objetivar la participación de tod@s l@s consumidor@s. Rogamos lo comprobéis por si existiera algún error o discrepancia. De ahora en adelante lo comunicaremos al finalizar cada mes. Para reducir las diferencias entre vuestra percepción y el registro, os pedimos que os ocupéis cada un@ de registrar los tiempos, anotando en el cuadrante la hora de comienzo y la hora de finalización.

Cuando hay una diferencia importante entre las 5 horas de trabajo mensual convenidas y las realizadas, creemos que lo más justo es, para que su descuento no se pierda, acumular esas horas al mes siguiente.

A partir del 18 de abril de 2012 iniciamos la Cesta Básica semanal para quien lo desee y, a partir del sábado 21 de abril, abriremos todos los sábados. Esto supone necesidad de más apoyos en los distintos días y franjas horarias y también más versatilidad para realizar el trabajo voluntario. Entre tod@s lo conseguiremos.

Consejo Rector.

OBSERVACIONES PARA LA CESTA BÁSICA SEMANAL (18 DE ABRIL) Y LA APERTURA DE LOS SÁBADOS A PARTIR DEL 21 DE ABRIL DE 2012

Esta semana iniciamos dos actividades necesarias para el desarrollo del Consumo Responsable Agroecológico y, también, para el sostenimiento económico de la cooperativa: la cesta básica semanal y la apertura de los sábados.

Siempre hemos dicho que el consumo responsable debe ser, además de más responsable, menos testimonial. La compra semanal, para quien desee hacerla, contribuye a esta finalidad mejorando la distribución de los alimentos frescos de temporada, aumentando su frecuencia y, con ello, su vitalidad y su proporción respecto a los alimentos convencionales en nuestra dieta, además de adaptarnos mejor a los tiempos de la agricultura. También contribuye a optimizar un local que le cuesta a la cooperativa 2000 euros al mes y usamos sólo en dos repartos mensuales con dos días de puertas abiertas cada uno. Es decir, pagamos un alquiler de 30 días y abrimos sólo 6 días. Con estos cambios pasamos a abrir 16 días al mes.

La apertura de los sábados va en la misma dirección que la cesta básica semanal y facilita, en principio a l@s nuev@s consumidor@s de Vallecas que, quien no pueda el resto de la semana, tenga la oportunidad de hacer la compra ecológica el sábado en La Garbancita, en lugar de ir a una gran superficie.

Afrontamos nuevos problemas y complicaciones en un contexto de escaso personal profesionalizado, falta de experiencia y una carga de trabajo fuerte. Lo hacemos para cumplir lo que predicamos, el fomento del consumo responsable agroecológico, con el apoyo de consumidor@s y amig@s.

LA CESTA BÁSICA SEMANAL comienza el miércoles 18 de abril. Al ser voluntaria empezamos con un volumen reducido (alrededor de 40 consumidores, un solo grupo de consumo y la fruta de un colegio), lo que supone algo menos del 20%. Este volumen deberá aumentar por el cambio a semanal de consumidor@s quincenales y, si es necesario, el paso acordado de consumidor@s quincenales a los miércoles de la nueva Cesta Semanal.

Como explicamos en un cuadrante que contenía el calendario hasta agosto de 2012, la Cesta Básica semanal se recibe en solitario el miércoles 18 de abril, (el miércoles 2 no hay cesta básica porque es fiesta en Madrid, ni lógicamente días de puertas abiertas ni apertura del sábado) y los miércoles 16 y 30 de mayo. Coincidiendo con la Cesta Básica quincenal, la Cesta Basica semanal se recibe también los miércoles (25 de abril, 9, 23 y 30 de mayo).

En la Cesta Básica semanal del miércoles 18 de abril –y en las siguientes-, además de procesar los pedidos de l@s consumidor@s semanales también procesaremos la previsión de alimentos excedentes destinados a atender a las personas que nos visiten los siguientes días de puertas abiertas para el barrio (jueves, viernes y sábado).

LA APERTURA DE LOS SÁBADOS POR LA MAÑANA, junto a la Cesta Básica semanal es otro reto para nuestra organización actual. Persigue llegar a más consumidor@s y supone, entre otros problemas, la reorganización de los apoyos actuales. Para facilitar la llegada de nuevos consumidor@s, realizaremos una pegada de 1500 carteles tamaño folio en portales alrededor de La Lavandería. A las personas que acudan el sábado, les invitaremos a realizar su pedido previo (semanal o quincenal), dando la oportunidad a este público de Vallekas para recoger su pedido el sábado (aunque llegará el miércoles con la Cesta Básica y se guardará en la cámara frigorífica hasta el sábado).

Aunque conocemos el pedido inicial de l@s consumidor@s semanales y calculamos que los excedentes para los días de puertas abiertas se aproximarán al doble de este pedido, no tenemos experiencia en

(Sigue en pag 32)

el funcionamiento semanal de l@s agricultor@s, sobre todo con cantidades muy inferiores a las habituales que nos van a comportar un aumento de los gastos de transporte. Pedimos a las personas que nos ayudan el día de la Cesta Básica que, si es posible, al menos las dos primeras semanas de Cesta Básica semanal, hagan un esfuerzo para repartir su apoyo, coordinando con nosotras los días y horas. Si estamos sobrados el primer día de la Cesta Básica semanal (miércoles 18 de abril), mejor. Así podremos hacer más largo el desayuno-asamblea para debatir los nuevos problemas organizativos y buscar soluciones entre todos.

En esta semana tan cargada, además de la primera Cesta Básica semanal y el primer sábado de puertas abiertas, tenemos que colocar carteles el lunes 16 para informar de esta mejora de nuestro servicio. También tenemos tarea las mujeres el viernes 20 en el acto que organizamos el Colectivo Feminista Las Garbancitas para la recuperación de la memoria de nuestras hermanas mayores que nos han precedido en la lucha contra la desigualdad y la subordinación de las mujeres.

CALENDARIO DE CESTA BASICA QUINCENAL, SEMANAL Y NUEVOS CONSUMIDORES QUE ENTRAN RECOGIENDO LOS SÁBADOS. (De Mayo a Agosto de 2012)

QUINCENAL		SEMANAL		NUEVOS CONSUMIDORES QUE RECOGEN EL SÁBADO	
PIDE	RECIBE	PIDE	RECIBE	PIDE (SEMANAL O QUINCENAL)	RECIBE (SEMANAL O QUINCENAL)
24 a 30/IV/12 (algo más de plazo por semana festiva)	X 9/V/12 [Miércoles 2/V/12 fiesta]	24 a 30/IV/12 (algo más de plazo por semana festiva)	X 9/V/12 [Miércoles 2/V/12 fiesta]	24 a 30/IV/12 (algo más de plazo por semana festiva)	S 12/V/12 [Miércoles 2/V/12 fiesta]
		8 a 10/V/12	J 17/V/12 [Martes 15/IV/02, festivo en Madrid]	8 a 10/V/12	S 19/V/12
15 a 17/V/12	X 23/V/12	15 a 17/V/12	X 23/V/12	15 a 17/V/12	S 26/V/12
		22 a 24/V/12	X 30/V/12	22 a 24/V/12	S 2/VI/12
29 a 31/V/12	X 6/VI/12	29 a 31/V/12	X 06/VI/12	29 a 31/V/12	S 09/VI/12
		5 a 7/VI/12	X 13/VI/12	5 a 7/VI/12	S 16/VI/12
12 a 14/VI/12	X 20/VI/12	12 a 14/VI/12	X 20/VI/12	12 a 14/VI/12	S 23/VI/12
		19 a 21/VI/12	X 27/VI/12	19 a 21/VI/12	S 30/VI/12
26 a 28/VI/12	X 4/VII/12	26 a 28/VI/12	X 4/VII/12	26 a 28/VI/12	S 7/VII/12
		3 a 5/VII/12	X 11/VII/12	3 a 5/VII/12	S 14/VII/12
10 a 12/VII/12	X 18/VII/12	10 a 12/VII/12	X 18/VII/12	10 a 12/VII/12	S 21/VII/12
		17 a 19/VII/12	X 25/VII/12	17 a 19/VII/12	S 28/VII/12
24 a 26/VII/12	X 01/VIII/12	24 a 26/VII/12	X 01/VIII/12	24 a 26/VII/12	S 04/VIII/12
		31/VII a 2/VIII/12	X 8/VIII/12	31/VII a 2/VIII/12	S 11/VIII/12
14 a 16/VIII/12 15/VIII/12 Fiesta	X 22/VIII/12	14 a 16/VIII/12	X 22/VIII/12	14 a 16/VIII/12	S 25/VIII/12
		22 a 24/VIII/12	X 29/VIII/12	22 a 24/VIII/12	S 31/VIII/12
28 a 30/VIII/12	X 5/IX/12	28 a 30/VIII/12	X 5/IX/12	28 a 30/VIII/12	S 8/IX/12

SITUACIÓN ACTUAL DE LA PÁGINA Y DEL EQUIPO DE INFORMÁTICA DE LA GARBANCITA.

La página web.

Las sucesivas modificaciones de la estructura de módulos y menús, el tener servidor propio, la edición conforme a una hoja de estilos con la inclusión de imágenes en unos 620 artículos aproximadamente de los 955 editados y la actualización continua de las secciones con los artículos de los Tachai publicados, ha situado la página de La Garbancita en un nivel óptimo de funcionamiento, pese a las grandes dificultades técnicas del inicial diseño de la plantilla que ha supuesto una considerable inversión de tiempo, trabajo y dedicación constante.

También ha contribuido a la mejora de la página la lectura en línea de Tachai a través de un portal gratuito de edición en el que se alojan otras revistas digitales sobre agroecología, agricultura familiar, asociaciones campesinas etc. principalmente brasileñas, así como revistas y periódicos de información varia.

El equipo de informática.

Este grupo de trabajo surge en julio de 2011 desde la iniciativa individual para dar apoyo a la Cooperativa, pues las tareas relacionadas con la informática y la página electrónica generaban un entorpecimiento a diversas tareas de La Garbancita, desde la compra en línea hasta el correo electrónico pasando por la página electrónica.

Supimos combinar el agobio por sacar adelante tareas urgentes con la contención precisa para crear un marco de trabajo coordinado con diferentes responsables de otros grupos de trabajo (la Cesta, Tachai, Contabilidad), pero sobre todo teniendo la mirada puesta en el proceso de cambio en el consumo responsable agroecológico que propulsamos, necesitado de impulso, lucha, imaginación y un siempre mejorable procedimiento de comunicación social en un entorno incomprensivo con el movimiento que practicamos, e incomprensible sin el crecimiento y la formación necesarias. Es decir, las tareas 'mecánicas', 'virtuales' no las hemos separado arbitrariamente del complejo proceso de acción-reflexión participativa que genera el proyecto de La Garbancita ecológica.

Nuestra específica forma de entender y practicar el consumo responsable agroecológico precisa de crear maneras nuevas de comunicación social, que combinadas con las viejas, se traduzca en implicación social que transforme de manera efectiva nuestras condiciones de vida en el capitalismo que nos destruye, para hacer de cada acto en La Garbancita un plato de sabrosa militancia política y social, desde la base, que es lo que da sentido a nuestro ser human@ en lo que debe ser: mujeres y hombres conscientes de que los cambios y las transformaciones no vienen de la mano de los científicos-dioses o políticos profesionales de turno, sino del trabajo socializado, de la negativa a la cooptación por los poderes hegemónicos y de la perseverante convicción de que individualizad@s y sol@s es absolutamente imposible hacer sostenible este Planeta
La creación de este marco común de trabajo socializador en torno a las tareas informáticas ha posibilitado, no sólo que las tediosas tareas 'mecánicas' salieran adelante desbloqueando situaciones verdaderamente angustiosas, sino que hemos abierto una modesta pero preciosa forma de contribuir a la participación en nuestro proyecto.

(Sigue en pag 34)

La buena voluntad es valiosísima, pero sin una visión estratégica de para qué sirve, es una bomba en la línea de flotación de cualquier movimiento social. Conscientes de las consecuencias que esta situación provoca en muchos colectivos en el ámbito que nos movemos, nuestro trabajo en el Grupo de Informática lo hemos orientado, con mayor o menor fortuna, hacia un objetivo prioritario: la extensión del empoderamiento de los más sensibilizados con La Garbancita hacia dentro y hacia fuera en un doble movimiento: el de servir a nuestro proyecto cooperativo y el de ser servidos por él.

Propuesta de colaboración activa.

La infraestructura de procedimientos de trabajo generados por el grupo de informática, cuyos modos de comunicación para el trabajo social y profesional son una equilibrada combinatoria de reuniones presenciales y comunicación en línea con las posibilidades materiales de cada cual en sus ofrecimientos de dedicación de tiempos a tareas concretas, ha permitido para todas y todos lo siguiente:

1.Convertir una página electrónica "contenedor" de artículos de las revistas en una página en donde los artículos, la gran mayoría de producción propia, brillan con luz propia y son una estupenda fuente de información y formación alimentaria, ofrece lo más actualizado sobre transgénicos y globalización alimentaria, podemos conocer bien qué hacemos y por qué lo hacemos...
2.Una futura nueva tienda virtual que esperamos posibilite la imprescindible comunicación entre l@s consumidor@s y la Cooperativa a la hora de alimentarnos saludablemente. Para el equipo profesional de La Garbancita, funcionar con la actual y obsoleta herramienta tienda está resultando un proceso torturador, generante de problemas indeseados para ofrecer un buen servicio y trabajo profundamente alienante por cuantos 'daños colaterales' genera a la hora de materializar todas y cada una de nuestras Cestas básicas.
3.Ofrecer a nuestra revista Tachai un soporte para su difusión y lectura.
4.Aportar soluciones para todas y todos nuestros consumidores acerca de la transformación del consumidor/a activ@ en colaborad@s activ@.

Nuestra propuesta respecto a este último punto, aprobada por el Consejo Rector de La Garbancita, es la siguiente:

1. Puedes aportar el mínimo de cinco horas de trabajo mensual a la Cooperativa en tareas de edición de artículos en la página electrónica y/o mantenimiento de la página si dispones de conocimientos para ello, siempre y cuando podamos ofrecéroslas, pues estamos frente a un tipo de colaboración muy específico y sujeto en gran medida a la elaboración teórico-práctica que seamos capaces de llevar a cabo.

2. Esta aportación lo es en el marco más global de las competencias del grupo de informática. Es decir, que las tareas asignadas están sujetas a las directrices emanadas del Consejo Rector y del Consejo de Redacción de Tachai, pues la página electrónica es una expresión colectiva más de la Cooperativa La Garbancita ecológica, no una agregación de deseos individuales.

3. Compartir el marco de trabajo del grupo de informática descrito, de la misma manera que este grupo de trabajo está abierto a discutir y acordar todas las propuestas de mejora que nos hagáis llegar, así como estamos acogiendo vuestros ofrecimientos de colaboración activa que, en algunos casos están siendo viables, y en otros no.

Beatriz Martínez

TACHAI, AÑO UNO.

Entre marzo de 2004 y abril de 2006 apareció el boletín "Agroecología y consumo responsable". Sus 7 números, editados por el GAK del CAES con la colaboración esporádica de algún otro GAK, tenían formato de un A3 doblado, entre 8 y 12 páginas, una tirada media de 60 ejemplares y un precio de 0,50 euros,

Desde su fundación en octubre de 2007, La Garbancita Ecológica publicó un boletín con su mismo nombre hasta diciembre de 2010. En este periodo salieron 26 números con periodicidad mensual, tamaño folio grapado en la esquina superior izquierda, entre 18 y 40 páginas, tirada máxima de 200 ejemplares y precio entre 1 y 1,50 euros.

A partir del número 27 (febrero de 2011), la revista pasó a denominarse "Tachai, revista de los GAKs y la Garbancita Ecológica", con periodicidad bimestral (5 al año), entre 50 y 74 páginas, un precio de 2 euros para los números 27 y 28 y de 2,50 euros a partir del 29 y una tirada entre 300 y 500 ejemplares.

Los contenidos de la revista, el 90% de producción propia, se han ido ampliando con el paso del tiempo: información y formación alimentaria, educación alimentaria en la escuela, protección al consumidor/a, control de calidad, certificación social participativa, diálogo campo-ciudad, globalización e inseguridad alimentaria, mecanismos de formación de los precios de los alimentos ecológicos, prevención y curación de enfermedades a través de la alimentación, economía-sociedad-naturaleza, ecofeminismo, cuidados y mujeres, participación en MMSS-15M, actividades de los GAKs, libros, música y cine. En el número 32 (febrero de 2012) abrimos una nueva sección, "consumo responsable y cooperativismo", para compartir nuestras experiencias como movimiento de consumo responsable anticapitalista que, para construir su propia logística, crea una cooperativa sin ánimo de lucro (La Garbancita Ecológica).

El nombre de nuestra revista evoca la lucha por la seguridad alimentaria en una aldea china de 1700 habitantes (Tachai) que, a partir de 1952 y en plena revolución, fundan una cooperativa agrícola capaz de superar en menos de quince años, el hambre secular. Hoy, este espíritu emprendedor contamina nuestra actividad. Junto a agricultor@s, ganader@s, acuicultores, elaborador@s y artesan@s ecológicos, defendemos la salud, la seguridad y la soberanía alimentaria frente a la infustrialización y la globalización de los alimentos.

La revista Tachai expresa el espíritu de los alimentos ecológicos que, además de sus propiedades nutritivas naturales, poseen propiedades sociales, ecológicas y culturales. Con ella pretendemos llegar, no sólo al cuerpo, sino también a la conciencia de los consumidores responsables para que crezcamos en responsabilidad, en número y en fuerza social. Apostamos por la excelencia en sus contenidos y, dentro de nuestras posibilidades, también en su diseño e impresión. Por todo ello, la ofrecemos como parte de los alimentos ecológicos de La Garbancita.

VIDEO FÓRUM DE LAS GARBANCITAS: VISIBILIZANDO LOS CUIDADOS

¿"Nacidas para sufrir"?

El Colectivo Feminista Las Garbancitas finalizamos la semana del 8 de marzo, Día de la Mujer, organizando un videofórum en La Lavandería el 10 de marzo de 2012 a las 18:30 horas. El año pasado iniciamos este espacio autogestionado por mujeres para, sin interferencias masculinas, debatir en torno a una película y revitalizar la actividad feminista en nuestro barrio, más necesaria cuando retroceden los derechos laborales y sindicales con una nueva reforma laboral, se recortan la sanidad, la educación, los servicios publicos, ... y recaen más tareas de cuidados sobre las mujeres. Por eso elegimos "Nacidas para sufrir", de Miguel Albaladejo (2009).

El trabajo doméstico es utilizado (gratis), a la vez que ignorado, por la sociedad capitalista patriarcal, porque lo ejercen las mujeres casi en exclusividad y porque en el capitalismo sólo se considera "trabajo", el trabajo asalariado o movilizado por una remuneración porque es el que proporciona beneficios al capital; también es considerado improductivo porque no genera bienes intercambiables en el mercado. Pero resulta imprescindible para la perpetuación del sistema económico y social, ya que asegura la reproducción de la vida natural y social de cualquier sociedad y, en la sociedad capitalista, también garantiza que la fuerza de trabajo activa se incorpore, cada día, al mercado de trabajo en las mejores condiciones posibles.

Pero el trabajo doméstico también es trabajo. Diferente, porque además de las dimensiones materiales (hacer tareas del hogar para el mantenimiento físico, intelectual y afectivo de las personas a su cargo), cuenta con dimensiones inmateriales (asegurarse de que las personas a las que se cuida se sientan bien, protegidas, felices). Quienes ejercen los cuidados no se movilizan por un salario, sino por vínculos afectivos o basados en la obligación moral hacia las personas que cuidan. Las necesidades de reproducción de la vida y el bienestar afectivo son imprescindibles: desde esta perspectiva, las mujeres dejan de ser secundarias y dependientes y pasan a ser personas que realizan una función valiosa para la colectividad, activas, creadoras de cultura y valores.

(Sigue en pag 37)

Los cuidados no son un problema ni una obligación de las mujeres sino una tarea y una cuestión social. Sin embargo, las mujeres que realizan un trabajo remunerado están sometidas a una doble jornada, en casa y en el trabajo.

La conciliación entre la vida laboral y familiar no puede ser una política para mujeres, reducida a que nosotras compaginemos y aceptemos por tanto, un trabajo precario con jornadas más cortas y sueldos más bajos. El aspecto esencial para dar valor a los cuidados y descargar a las mujeres de las dobles jornadas es su reparto entre hombres y mujeres.

Cuidamos la casa, nuestr@s hij@s, nuestro marido, nuestros mayores, nuestr@s vecin@s, nuestr@s amig@s, la naturaleza... Y a nosotras ¿quién nos cuida?

¿Nacidas para qué?

La película "Nacidas para sufrir" apuntaba directamente a emociones que nos afectaban a todas. Aquella historia de amor interesado entre dos mujeres ponía sobre el tapete el drama de la soledad y del egoísmo frente a los requerimientos de autocuidado y heterocuidado necesarios en la senectud hasta el fin de nuestros días. Tareas hechas principalmente por mujeres.

Nos hicimos dos preguntas: ¿Por qué damos por sentado que el amor entre madre e hija es incondicional? y ¿Tendría sentido esta película si los protagonistas fueran hombres? Entre unas y otras fuimos desbrozando el invisible trabajo de los cuidados para tratar de comprender esos tragicómicos personajes femeninos: desconfiados del mundo, dependientes las unas de las otras hasta el desvarío y que usaban el cariño para mercadear el bienestar.

Vimos que la relación entre ambas era el envés de la moneda del matrimonio. Sin sexo, por supuesto. Sumisión y dominación en un maridaje por conveniencia vestido de admiración mutua. Pero como mujeres sabíamos que las relaciones humanas son infinitamente más complejas que lo que pueda reflejar un guión cinematográfico. Sabemos bien de qué hablamos cuando hablamos de trabajos emocionales. ¿Porque la sociedad nos presupone emocionalmente más sensibles que los hombres? Algo no nos cuadraba.

(Sigue en pag 38)

Esta imposición de lo sensible e invisible como trabajo "natural" femenino está ligada, por un lado al prestigio inferior al no ser trabajo 'fuera de casa', por otro a la patologización de lo "anormal" en nuestra cultura, es decir, la sociedad coloca en inferioridad las tareas de los cuidados al tiempo que no tolera que una mujer no cuide de los parientes, sería un monstruo, es más, esta actitud tiene un límite cercano a la punibilidad legal. Aquellos personajes simbolizaban el lugar atribuido a las mujeres en la sociedad en la que vivimos por arte y parte política de la naturalización de los cuidados. Este constructo cultural de base material hunde sus raíces en el patriarcado que, en el capitalismo, sigue cumpliendo la función productora y reproductora de la sociedad y no libera a las mujeres, ni del trabajo emocional de los cuidados, ni de la explotación del trabajo asalariado.

Hilando así de fino desvelamos una de las caras más ocultas de las asignaciones "naturales" dadas a las mujeres: la maternidad y el amor filial. ¿El amor de madre es incondicional? A través de una trama hilarante de acontecimientos descubrimos cómo el amor materno está lejos de ser innato y universal. El amor materno se nos apareció como lo que es: una representación ideológica y simbólica trabada a las condiciones materiales que prefiguran la vida de las mujeres.

Y llegadas aquí concluimos que, efectivamente, esta película no tendría sentido si los protagonistas fueran hombres. Como su propio título indica, mujeres "nacidas para sufrir", porque transgredir los 'sufridos' papeles atribuidos a las mujeres en las tareas de los cuidados nos presupondría incapaces de amar. Ahora bien, lo que se prescribe para unas, por defecto podría prescribirse para otros: si las mujeres deben cuidar: ¿los hombres no deben cuidar?

Se hace patente que para sostener el imprescindible trabajo de los cuidados, a las mujeres hay que colocarlas en el estatus inferior de la 'naturaleza', porque el otro, el de la 'cultura', lo deben ocupar los hombres. Ahora bien, como magistralmente muestra esta película, las emociones y manifestaciones relacionadas con los cuidados presentan una génesis cultural, no siendo ni naturales ni universales los sentimientos y manifestaciones asociados al mismo. No hay que olvidar, y con esto acabamos, que el proceso de socialización y formación del autoconcepto (autoestima y autoimagen) de las mujeres está ligado al aprendizaje de los cuidados porque sin ellos, ni habría cultura, ni naturaleza. ¿Por qué de las mujeres solamente?

Ana Grandal
Beatriz Martínez
del Colectivo Feminista Las Garbancitas

CONSUMO RESPONSABLE AGROECOLÓGICO, CUIDADOS Y FEMINISMO.

El Colectivo Feminista Las Garbancitas, participamos como cada año, en la manifestación del 8 de marzo. Por primera vez este año aportamos contenidos de consumo responsable agroecológico.

Parafraseando a Karen J. Warren son asuntos feministas "todos aquellos cuya comprensión contribuye a entender la subordinación de las mujeres y a luchar contra ella". La alimentación repleta de químicos que comemos a diario en nuestras sociedades "avanzadas" es un asunto que afecta a las mujeres porque enferman a la naturaleza, a nuestros cuerpos, y a los cuerpos de las personas a quienes cuidamos.

Desde esa perspectiva, el consumo responsable agroecológico se engancha como una ACTIVIDAD que ocupa nuestro tiempo y nos enfrenta al reparto del trabajo de cuidados entre hombres y mujeres. Como estos asuntos nos afectan en tanto que mujeres, son asuntos feministas. Así que salimos a la calle el 8 de marzo para compartir, con otras feministas, nuestras reivindicaciones y luchas.

En nuestra pancarta **"Si somos lo que comemos ... ¿por qué comemos basura?"** vinculábamos la alimentación con el trabajo y la hipoteca, pero también con la educación, la sanidad y los servicios sociales. Somos consumidoras y feministas pero también personas que denunciamos, desde los movimientos sociales, nos enfrentamos a los daños que provocan las políticas alimentarias globalizadoras. Sabemos que el consumo responsable agroecológico es un contenido marginal en nuestra sociedad,

También entre las mujeres, incluidas las feministas. Por eso, hablar de consumo en la manifestación del 8 de marzo es, en cierto modo, "transgresor". Pero, ¿acaso no es transgresor el feminismo? ¿No ha avanzado, precisamente trayendo formas nuevas de comprender la desigualdad de las mujeres y nuestra lucha para superarla? Pudimos comprobar que algunas compañeras se quedaban escuchando nuestros lemas y les hacía pensar, otras nos sonreían.

Colectivo Feminista Las Garbancitas

LA GARBANCITA ECOLÓGICA

SOC. COOP. DE CONSUMO RESPONSABLE

El colectivo feminista

Las Garbancitas

Organiza:

CHARLA-DEBATE por y para mujeres

con **Ana Muiña, historiadora feminista**

LA HISTORIA DEL 8 DE MARZO
DIA INTERNACIONAL DE LAS MUJERES

Viernes, 20 de abril de 2012, a las 18:30 horas

en AA.VV. Los Pinos de San Agustín. C/ Leoneses, s/n. Vallecas. 28018 Madrid

¡Os esperamos!

Para más información: www.nodo50.org/lagarbancitaecologica
E-mail: lacestabasica@nodo50.org Teléfono: 618215863 o 912466011
Vallecas, c/ Puerto del Milagro, 8 (antigua Lavandería, al lado de la Torre)

INAUGURACIÓN DEL JARDÍN DE LA MEMORIA

La Comisión de ambiente y medio natural de la Asamblea 15-M de Carabanchel, colaboró en un Acto incentivado por la "Plataforma por la recuperación de la memoria histórica de la cárcel de Carabanchel".
Recordando los 3 años desde la demolición del emblemático edificio de la cárcel, donde habían sufrido prisión generaciones de víctimas por la represión franquista, se erigió una maqueta del histórico y destrozado edificio de ocho galerías y un sentido y elegante jardín.

La Comisión, que tiene como uno de sus objetivos principales la defensa y el amor hacia la Naturaleza, la Vida y la Libertad, colaboró en este acto de manera activa:

DISEÑO DEL JARDÍN

Siete cipreses rodean la maqueta de la Cárcel, en ladrillo, erigida por los vecinos de la Plataforma. En memoria de que 1 de las 8 galerías no se llegó nunca a usar. Y porque el 7 es el número del Triunfo, todo lo comprende y todo lo contiene, es la protección que lleva fuerzas que no se enfrentarán jamás. Son las 7 notas musicales, los 7 colores, los 7 días, las 7 vidas, 7x4=28 el ciclo lunar...(k fácil la tabla del 7..)
El 8 es el laberinto de energías que circulan arriba y abajo, y se regeneran. Fuerzas de la vida y de la muerte. Ya está bien.

Los Cipreses representan la energía en su transcender de lo básico terrenal al azul inspirador de la creación, que puede dar el cielo o el mar....
planta aromática que renueva el aire todavía viciado de este entorno.
Los cipreses fueron plantados por personas anteriormente atrapadas en ese recinto en su lucha por la Libertad.

También se plantaron 2 ciruelos (Prunus domestica), frutal de la Familia de las Rosáceas y de los que primero florecen, símbolo del renacer y de la energía del Movimiento.
Encabeza el Jardín un macizo de crisantemos formando una bonita composición morada, amarilla y roja. Esta planta de flor tiene la ventaja de que, al ser vivaz, no hay que renovarla cada año, dando así más eternidad y menos trabajo a este Jardín, con la flor emblemática japonesa.

(Sigue en pag 42)

Los asistentes, aproximadamente 300 según la mal informada policía, degustaron una sangría o refresco, dependiendo de la edad,y colaboraron excepcionalmente con los gastos de evento.

Todos los asistentes pudieron expresarse con Libertad.

HUERTO de la memoria 15-M

Tras esta pausa se presentó a lxs vecinxs el "Huerto 15-M", iniciado por la Comisión de ambiente y medio de Carabanchel y contando con la colaboración y el apoyo de la Asamblea de Aluche. Se prepararon y plantaron 3 bancales con plantas de la temporada:

-Lechugas de invierno, cebollas, espinacas (traídas por los vecinos), borrajas y fresas flanqueadas con aromáticas como tomillo limonero, lavanda, romero, menta, perejil y caléndula.

Para el conocimiento y ánimo de lxs vecinx que quieran:
-Otra forma de consumir
-Saber de dónde vienen los alimentos
-Tener contacto con la Tierra y la Naturaleza
-Relacionarse incluso con sus vecinxs

1ª JORNADA DE TRABAJO
Está programada una Jornada de trabajo para dar a conocer el huerto a lxs vecinxs, sobretodo de la zona, para que se animen y disfruten de él. Estaba programada para el día 13 de noviembre pero se anuló por paralelismos de calendario.

Rosa Villaba

MÓJATE CONTRA LA PRIVATIZACIÓN DEL AGUA

El domingo 4 de marzo de 2012 se realiza una consulta popular en la Comunidad de Madrid acerca de la privatización del Canal de Isabel II que propulsa el ejecutivo regional. Todos los vecinos dispondrán de una papeleta con el siguiente texto: "¿Está de acuerdo con que el Canal de Isabel II siga siendo 100% público? SI/NO"

Los requisitos para votar son residir en la Comunidad de Madrid y ser mayor de 16 años. Adicionalmente se solicitará el número de DNI/Pasaporte/Tarjeta de Residente con el fin de evitar votaciones múltiples y que su voto pueda ser contabilizado como hábil.

Urnas azules serán colocadas por diversos colectivos (Asociaciones de Vecinos, Movimiento 15M, Ecologistas, sindicatos...) y coordinadas por los convocantes: las Asambleas ciudadanas 15M de Madrid y la Plataforma contra la privatización del CYII. Los resultados oficiosos a nivel de CAM se publicarán al día siguiente. Se ha prohibido utilizar las mesas el 4 de Marzo con fines propagandísticos y partidistas inclusive a los convocantes, sino que se garantizará la libertad en el voto, como exige una consulta democrática de este calibre y tan demandada por la ciudadanía en temas que le afecten directamente.

Toda la información sobre localización y listado de mesas de votación, protocolo, papeletas, carteles, documentación necesaria en: Consulta Social del Agua

Más información en la Plataforma Contra la Privatización del Canal de isabel II

Pedimos colaboración máxima en la difusión de esta consulta por la importancia que tiene la privatización o no de nuestra agua, la de todos los madrileños. No te olvides de participar en la consulta, con tus amigos y familiares.
Para hacernos una idea de la dimensión del problema
En la Comunidad de Madrid el Canal de Isabel II, empresa pública que gestiona y planifica el ciclo integral del agua, viene sirviéndonos desde hace 160 años nuestro derecho al agua, que las Naciones Unidas reconocen como “derecho de todos”. El agua NO es una mercancía, forma parte de nuestro propio cuerpo.

(Sigue en pag 44)

El Canal de Isabel II no tiene problemas económicos sino que obtiene apreciables beneficios (151 millones de euros en 2009), que han permitido a la CAM financiar diversas actuaciones (Teatros del Canal, nuevas líneas de metro, campos de golf, etc.) y conservar debidamente el patrimonio. Vender esta joya es hambre y sed para mañana.

El CYII sirve a algo más de 6,1 millones de vecinos y podría abastecer con un adecuado nivel de garantía a 9 millones sin necesidad de inversiones extraordinarias. Por tanto el problema de su privatización preocupa a todos al margen de su ideología y posición social, ¡el CYII pertenece a tod@s l@s madrileñ@s! Las mejoras que haya que realizar pueden financiarse con los beneficios que obtiene el Canal anualmente. Es MENTIRA que se necesiten accionistas privados. Y lo van a vender a precio de saldo, concediéndoles hasta 50 años un imprescindible bien público cuyo consumo crece rápidamente. No te dejes robar.

¿Por qué quieren privatizar, entonces, una empresa pública propiedad de todos los ciudadanos de Madrid, SOLVENTE, y que es valorada positivamente por la ciudadanía?

Porque sus cuantiosos bienes de dominio público y bienes patrimoniales (¡nuestros!) son un apetitoso bocado para las grandes compañías multinacionales del agua. No podemos permitir que la voracidad del sector privado con la complicidad del Equipo de Gobierno de la Comunidad de Madrid haga cambiar la propiedad de lo que hemos pagado entre todos, para que sus beneficios vayan a parar a los accionistas de estas multinacionales en lugar de a las arcas públicas.

(Sigue en pag 45)

CONSULTA SOCIAL DEL AGUA EN VILLA DE VALLECAS

Ciudades (Paris, Berlín, Roma, Buenos Aires, etc.) que pasaron 'el negocio del agua' a manos privadas tratan ahora de recuperarlo para lo público tras sufrir las siguientes consecuencias de la privatización: INCREMENTO DE LAS TARIFAS, DISMINUCIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA Y EMPEORAMIENTO DEL SERVICIO, consecuencia de un menor gasto en mantenimientos económicamente poco rentables, precariedad laboral y reducción de plantilla, eliminación de actuaciones medioambientales o de consumo responsable... de manera que los accionistas puedan llevarse los beneficios de un bien público, el agua, que sería tratado en régimen de monopolio (por las mismas empresas que venden agua embotellada.).

En Italia se ha efectuado un referéndum sobre la privatización del agua, en el que con conocimiento de causa el NO ha triunfado con el 95% de los votos. La experiencia y el sentido común demuestran que la gestión de un servicio público tan esencial como el agua, no puede quedar sujeto al interés privado. ¡No dejes que otros hagan negocio con nuestra agua y con los bienes de tod@s l@s madrileñ@s!

REFERENDUM SOBRE EL AGUA EN VICÁLVARO.

El pasado día 4 de Marzo se celebró en Madrid un referéndum muy especial, en el se llamaba a los madrileños y madrileñas a decidir sobre el fututo de su abastecimiento de agua, ya que desde el Gobierno de la Comunidad de Madrid hay planes para su privatización. Desde el primer momento en que conocimos estas intenciones ha habido un fuerte movimiento en contra de esta iniciativa, las acciones se han sucedido y las personas contrarias a esta decisión política se han organizado en la llamada Plataforma Contra la Privatización del Canal de Isabel II. Desde esta plataforma se han venido sucediendo las acciones para mostrar la oposición de muchos ciudadanos afectados, y se ha intentado hacer visible un problema que nos afecta a todos y que de no solucionar complicará el acceso en la forma que conocemos a un bien tan apreciado como el agua.

La acción del referéndum se ha venido trabajando de forma intensa, y el resultado así lo demuestra. El primer punto que se buscó fue la unión de colectivos, este es un problema que se ha demostrado muy sensible y casi a ningún colectivo que este involucrado en la lucha activa ha dejado de participar, de hecho en nuestro barrio, han participado agrupaciones como la AVV, AFUVEVA, PSOE, IU, APV, AJV, Parroquia de Sta María la Antigua... esto demuestra la gran unión que existe respecto al agua pública.

(Sigue en pag 46)

La unión era imprescindible ya que el trabajo desarrollado era de gran envergadura, se pretendía montar mesas en lugares clave del barrio para que todos los vecinos y vecinas que desearan mostrar su opinión pudieran acercarse y hacerlo. Entre Vicálvaro, Valderribas y Valdebernardo se dispusieron cinco mesas una en Valdebernardo, otra en Valderribas y tres en Vicálvaro, las mesas permanecieron abiertas desde las 11 a las 18h, aunque al final votantes de última hora retrasaron la comprobación de los resultados obtenidos. La jornada se desarrolló de una forma ejemplar, ningún incidente reseñable, las mesas estuvieron en todo momento con personas que de forma voluntaria se ofrecieron para hacer realidad esta iniciativa, y a las que desde aquí nos gustaría agradecer ese pequeño esfuerzo por esta gran causa, así como agradecer a todos los vecinos que apoyaron con su presencia y un pequeño gesto en una lucha que el pueblo de Madrid no debería perder.

Una vez cerradas la mesas se procedió al recuento en los locales de la asociación de vecinos y los resultado fueron espectaculares, sobre todo la participación. A nivel global fueron 177.685 en Madrid las personas que se acercaron a depositar la papeleta en la urna, de las cuales votos a favor de mantener una gestión pública de nuestro agua fue de 177.663. En nuestro barrio los resultados también los podemos considerar como muy buenos, en las cinco mesas de Vicálvaro 3.445 vicalvareños consideraron que debían ser preguntados antes de ser despojados de un bien tan apreciado como el agua, que ha entrado de lleno en la ambición privatizadora de este gobierno regional. De éstos 3.403 vecinos y vecinas mostraron su apoyo a que la gestión del agua en Madrid continuara 100% publica, 19 votos en desacuerdo y hubo 23 votos en blanco /abstenciones. ¡Podemos afirmar claramente que Vicálvaro dice SÍ al agua pública!

GAK VICALVARO

CONSUMIDOR@S RESPONSABLES Y HUELGA GENERAL

La huelga general del 29-3-12 contra las reformas laborales y los recortes sociales del anterior y el nuevo gobierno, es una oportunidad para expresar el rechazo de la mayoría de la sociedad a una política dictada por el poder económico y político multinacional contra los Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la población.

El capitalismo global, no sólo es un proceso de producción, sino también de consumo de mercancías.

En el terreno alimentario, las epidemias por exceso de alimentos industrializados en las sociedades ricas y las enfermedades vinculadas al hambre y la pobreza en los países dependientes, tienen que ver con la sustitución de l@s campesin@s que producen alimentos para la población local, por empresas globalizadas cuyo objetivo es producir mercancías alimentarias para ganar dinero.

Participar como consumidor@s, además de cómo trabajador@s, aporta a la huelga general la lucha contra una mercantilización, industrialización y globalización de los alimentos atentatoria contra el derecho a la salud, la seguridad y la soberanía alimentaria de todas las personas y todos los pueblos.

La huelga general nos convoca como trabajador@s, como ciudadan@s y como consumidor@s, a una protesta unitaria y sostenida que debería crecer como una ola para impedir unas políticas alimentarias dañinas, injustas y delictivas.

Aunque sea convocada por sindicatos burocratizados y conciliadores y apoyada por partidos de izquierda capitalista que traicionan sistemáticamente sus promesas electorales, no podemos negar nuestro apoyo decidido a un proceso de lucha absolutamente necesario.

La Garbancita Ecológica y los Grupos Autogestionados de Konsumo (GAKs) apoyamos la huelga general de consumo promovida por el 15-M, haciendo un llamamiento a no realizar ninguna compra, transacción económica o administrativa el día 29 de marzo, no llevar a l@s niñ@s al cole, reducir el consumo de luz y teléfono, acopiar lo necesario antes y apoyar con tus compras, después del día de huelga, a los pequeños comercios que cierren. Quienes no puedan participar en la huelga laboral, pueden sumarse a la lucha manifestándose en la calle y absteniéndose de consumir.

Esto no es más que el principio.

Asamblea de La Garbancita Ecológica,
25 de marzo de 2012

STOP DERRIBOS ILEGALES EN CAÑADA REAL

Javier Rubio. Abogado del Centro de Asesoría y Estudios Sociales (CAES)

El 21 de marzo de 2012 se ha dictado sentencia por el Juzgado Contencioso-Administrativo nº 17 de Madrid declarando contrario a Derecho el intento de violación del domicilio y derribo de la vivienda de Abdelaziz y Raquel, vecinos del número 65 A de la Cañada Real Galiana, sector 6, dónde residen con su hijo de un año de edad.

El día 20 de junio de 2012, funcionarios del departamento de Disciplina Urbanística del Ayuntamiento de Madrid intentaron derribar esta vivienda sin contar con autorización judicial, lo que fue impedido gracias a la intervención de un centenar de vecinos y activistas del 15M. A los pocos días, Abdelaziz abrió un procedimiento urgente de protección de derechos fundamentales en el que se decretó como medida cautelar la suspensión del derribo. Finalmente, el Juzgado ha dado la razón tanto al vecino como a los ciudadanos que acudieron en su defensa, y considera que la actuación del Ayuntamiento vulnera el artículo 18.2 de la Constitución ("el domicilio es inviolable... sin consentimiento del titular o resolución judicial, .. salvo en caso de flagrante delito").
Los derribos en la Cañada Real Galiana.

La Cañada Real es una conurbación metropolitana, habitada en su mayor parte por población trabajadora proveniente de la inmigración interior (años 70) y exterior (a partir de finales de los 90).

Al igual que sucedió en otros barrios del extrarradio madrileño durante los setenta y ochenta, los 14 kilómetros de asentamiento ilegal en la Cañada Real han sido tolerados por las autoridades durante décadas. Precisamente, esa "tolerancia consciente", prolongada desde 1970 hasta los primeros derribos en 2007, es la que explica en gran medida la formación de un barrio con cerca de 10.000 habitantes de diferentes nacionalidades, culturas y costumbres que, en su mayoría, no cuenta con otro techo. A partir de 2007 el Ayuntamiento de Madrid comenzó una campaña de derribos sin reparar en viviendas o familias sin recursos, bajo la excusa de "restablecer el orden urbanístico".

(Sigue en pag 49)

Al igual que hace 30 años los vecinos en Vallecas y otros barrios se movilizaron hasta legalizar los asentamientos "vivienda por vivienda", los vecinos de la Cañada han intentado paralizar los derribos con diferente fortuna. Todo empezó con un primer derribo en 2007 de la vivienda de Abdelilah, que fue reconstruida por la solidaridad de los vecinos una semana después. El Ayuntamiento lo intentó por segunda vez el 24 de junio de 2011 pero se suspendió por la presencia de vecinos e integrantes del 15M. Finalmente fue ejecutado el 8 de septiembre de 2011, sobre las 4:30 horas de la madrugada con la intervención de 380 policías. Al entrar en la vivienda, escopeta en mano, encontraron por toda resistencia un matrimonio atemorizado y sus dos hijos menores durmiendo. Organizaciones como Amnistía Internacional han denunciado estas prácticas como violaciones de Derechos Humanos. (Ver: El desalojo forzoso de una familia en la Cañada Real constituye una violación de los Derechos Humanos)

Abdul Abdelilah Ghaican Desolado sobre las ruinas de lo que fue su vivienda y la de su familia.

Esta política de derribos de viviendas incumple las leyes internacionales, estatales y regionales: El Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), emanado de la Declaración de Derechos Humanos de Naciones Unidas, suscrito por el Estado Español en 1977, y las Directrices sobre Desalojos Forzosos del Relator Especial de Naciones Unidas para el derecho a la vivienda, establecen con toda claridad garantías jurídicas que están siendo violadas.

-No se realiza ningún estudio o valoración de medidas alternativas al derribo.
-No hay evaluación alguna sobre los efectos que conllevan los derribos.
-Lejos de realizarse un inventario de las pertenencias de los habitantes, es frecuente que queden sepultados bajo escombros los muebles y enseres personales.
-No existen observadores neutrales para registrar posibles violaciones de otros derechos. Los derribos son situaciones agresivas que a menudo conllevan coerción sobre las personas.
-Los derribos se realizan incluso aunque coincida con fiestas religiosas o exámenes escolares.
-A menudo se interviene de noche, justo antes del amanecer
-No se respeta la exigencia de un alojamiento alternativo que deje a las familias desamparadas en la calle. En su lugar, el Samur Social ofrece tres días de albergue a las familias desalojadas, lo que constituye una medida más cosmética que real.

(Sigue en pag 50)

El artículo 47 de la Constitución española reconoce el derecho a una vivienda digna y el artículo 9.2 encomienda a los poderes públicos "promover las condiciones para que la libertad y la igualdad ... sean reales y efectivas y remover los obstáculos que impidan su plenitud ...". Sin embargo, después de 34 años de Constitución, las autoridades participan activamente en las actividades económicas que conducen a dejar sin vivienda a cientos de miles de familias, lo que contradice la definición de Estado Social y Democrático de Derecho recogida en el artículo 1 de la Constitución.

Los derribos también contradicen la propia Ley de la Cañada Real Galiana, de marzo de 2011 que, en su Disposición Adicional Primera, ordena la apertura de un proceso de concertación social entre vecinos y administraciones"para resolver todas las cuestiones derivadas de la ocupación, desafectación y destino de los terrenos de la Cañada Real Galiana objeto de la presente Ley, dando en todo el proceso participación a los afectados debidamente representados por asociaciones acreditadas." La Ley 2/2011, de la Cañada Real Galiana, se publicó en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid el 29 de marzo de 2011, entrando en vigor al día siguiente. Es evidente la contradicción entre lo dispuesto legalmente y la actuación del Ayuntamiento de Madrid y el Ayuntamiento de Rivas al continuar derribando viviendas o abriendo expedientes de derribo.

La amenaza permanente de derribo que sufre la población de Cañada Real se suma a la ausencia de informaciones públicas sobre los planes que existen para la zona. El derecho de participación vecinal contemplado en la Ley es inexistente. Más de un año después de la promulgación de la ley no se ha producido ninguna audiencia a los afectados informándoles sobre el futuro de las viviendas. Durante 2011 se han realizado varios censos de habitantes por parte de los Ayuntamientos de la zona, dándose la circunstancia que los propios censados no tienen acceso a tales datos.

(Sigue en pag 51)

La paralización del derribo de la vivienda de Raquel y Abdelaziz, se produjo gracias a la participación de vecinos y otras personas comprometidas que consiguieron hacer valer los derechos de esta familia, a pesar de las intenciones de las autoridades municipales. Esa mañana se rumoreaba que, con la misma excavadora, iban a derribar otras viviendas situadas 100 metros más abajo, pero la movilización fue suficiente, al menos ese día, para evitarlo. Cuando se retiró la excavadora, el oficial del juzgado y la policía, la alegría se desbordó y muchas personas que habían soportado una gran presión desde la madrugada se abrazaron riendo y llorando de emoción, celebrando la victoria con un té. Una idea aproximada de lo sucedido se pudo ver en el Informativo Territorial de TVE: Informativo de Madrid de 20 de junio de 2011.

No es la primera vez que el Servicio de Disciplina Urbanística del Ayuntamiento de Madrid es condenado por vulneración de derechos fundamentales al ejecutar derribos ilegales. En sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Madrid de 30-12-2009, se declaró la ilegalidad del derribo de varias viviendas de ciudadanos bolivianos en el Sector 5 de la Cañada Real por no contar con autorización judicial suficiente, aunque desafortunadamente la sentencia llegó dos años después de la demolición de la vivienda.

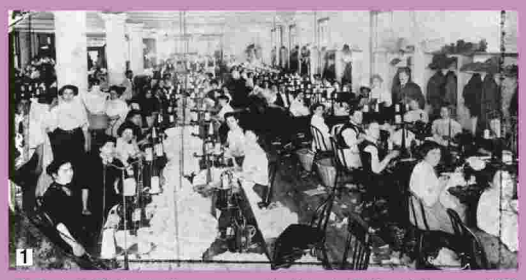
El caso de la vivienda de Abdelaziz y Raquel constituye un ejemplo de la movilización popular para la defensa de los derechos de todos. La ley justa y los derechos y garantías de la población, sólo están asegurados cuándo la ciudadanía vela por su cumplimiento.

En el informe elaborado por los funcionarios municipales, se recogió como motivo de suspensión del derribo “la presencia de personas de origen magrebí y grupos antisistema”. En cierta medida el informe tenía razón, junto a los vecin@s amenazad@s y l@s solidari@s, también había grupos “antisistema”, pero como se ha demostrado, los antisistema fueron los funcionarios municipales.

la historia del 8 de Marzo

Día Internacional de las Mujeres Trabajadoras.

Ana Muiña



Planta de la fábrica de blusas neoyorquina Triangle Shirtwaist Company, 1908.

A finales del siglo XIX y primera década del siglo XX, la pujante industria textil y de confección agrupó a millones de obreras del mundo industrializado. Debido al desarrollo del capitalismo salvaje, se producen grandes huelgas, nacen y se consolidan las organizaciones políticas, sociales y sindicales obreras más combativas, con unas exigencias innegociables de conseguir el derecho a la libertad de imprenta, de expresión, de asociación y de huelga, además de mejoras laborales. Los colectivos de mujeres más concienciados comenzaban a reclamar 'la emancipación femenina' en muchos frentes: sexual, del matrimonio, de la Iglesia y del capital. Mujeres, niñas/niños a partir de 5 años trabajaban jornadas de 12 horas diarias durante 6 días a la semana, con destajos despiadados para aumentar la productividad, salarios miserables y unas condiciones inhumanas de existencia.

Estados Unidos tuvo huelgas muy duras, "La gran revuelta", de 1909 a 1914, en gran parte protagonizada por obreras/obreros del textil y prendas de vestir. El 3 de mayo de 1908, 1.500 obreras del vestido de Chicago, celebraron el primer "woman´s day" (día de la mujer), una jornada de lucha intensa (foto 2).

De noviembre de 1909 a febrero de 1910, Nueva York cubre sus calles con piquetes (foto 4 y 15) de jóvenes, niñas, inmigrantes italianas, judías, de Europa del Este. **Clara Lemlich** (foto 5), judía, de la fábrica Triangle inició con **Rose Schneiderman** (foto 3) y otras compañeras, una huelga general textil que se convirtió en "La revuelta de las 20.000" (Uprising of the 20.000). Cerca de 50.000 mujeres formaron piquetes móviles y en línea, fueron arrestadas y encarceladas, apaleadas por la policía pero lograron sus reivindicaciones.

2

3

4

5

6

7

14

16

15

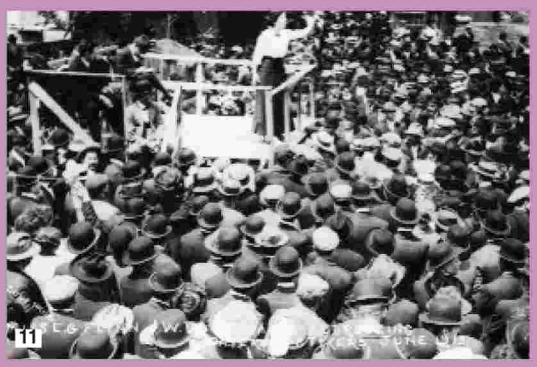
17

8

Mother Jones (foto 8), fundadora del sindicato revolucionario Industrial Workers of the World (I.W.W.), apoyó la 'Huelga de Pan y Rosas', de Lawrence, 1912 (foto 9) junto a **Lucy Parsons** (foto 10) y a **Elizabeth Gurley Flynn** (foto 11), organizadora de la huelga de la sedería en Paterson, 1913. El I.W.W. incorporó la lucha de sexo, raza y clase social, y la abolición del trabajo asalariado.

9

10



11

En 1910, la II Conferencia Internacional de Mujeres Socialistas reunida en Copenhague, proclamó el Día Internacional de la Mujer Trabajadora. Se aprobó unánimemente por más de 100 mujeres procedentes de 15 países que representaban a otras 100.000. Acordaron celebrar el 8 de Marzo como una jornada de lucha por "los derechos de las mujeres, por el bienestar de la infancia y por la paz europea y mundial","la paz de las naciones, contra el militarismo y por la abolición de los ejércitos existentes". La comunista alemana Clara Zetkin (foto 7, con Alexandra Kollontai) realizó la propuesta apoyada por Rosa Luxemburgo (foto 6), ambas fundadoras de la Liga Espartaquista alemana. Luxemburgo murió apaleada por la policía en 1919.

En 1911, un millón de trabajadoras marcharon por sus derechos en toda Europa durante el primer Día Internacional de la Mujer coordinado por multitud de organizaciones.
Cuando las obreras rusas pararon las fábricas textiles y salieron a las calles de San Petersburgo en el Día Internacional de la Mujer en 1917, fue trascendental para la Revolución Rusa.

Teresa Claramunt (foto 12), obrera textil catalana y periodista anarcosindicalista. Formó en 1889, junto a Ángeles López de Ayala y Amalia Domingo, la Sociedad Autónoma de las Mujeres, el primer grupo de autoemancipación de las mujeres trabajadoras y sin recursos económicos.
Ellas y otras luchadoras propiciaron que el 8 de Marzo fuera celebrado como un día reivindicativo.
La huelga que 3.500 obreras textiles de Igualada, Barcelona, realizaron el año 1881, (foto 13) exigiendo derechos laborales, sociales y políticos –la revolución social–, no fue una excepción en el Estado español. Un numeroso grupo de mujeres fue encarcelado en los 5 meses que duró la protesta.

12

13

Fotografías: Archivo de Tiempos Salvajes. Textos extraídos del libro **Rebeldes periféricas del siglo XIX**. Ana Muiña. La Linterna Sorda Ediciones.

www.lalinternasorda.com lalinternasorda@gmail.com